

Brauchtumsgebäcke (Teil 1)

Zur Geschichte des St. Galler Bibers

Der St. Galler Biber wurde als Lebkuchenspezialität im 15. Jahrhundert als «Bimenzelten», später als «Biben-» und «Biberzelten» aktenkundig.



Der Lebküchner. Nach Kupferstich von Christoph Weigel, 1699.

«Bimen» entstammt dem lateinischen «pigmentum» im Sinne von Farbstoff und Gewürz, «Zelte» aus dem germanischen «tjeld» als etwas Flaches. «Biber» indes hat mit dem gleichnamigen Nagetier nichts zu tun, dafür mit dem lateinischen «piper» für Pfeffergewürz.

Frauenklöster machten von sich reden

Während die Basler Lebküchler in der Krämerzunft «zu Safran» sasssen, waren die St. Galler bei den Gürtlern, die Honighändler aber bei den Spenglern zünftig. Dass im Galluskloster Lebkuchen fabriziert wurden, ist nicht schriftlich überliefert, zumal die städtische Obrigkeit handwerkliche Betätigungen der Klosterleute stets beargwöhnte. Dafür machten Frauenklöster als Lebkuchenzentren von sich reden. So wie Frauen aus der Oberschicht familiäre Lebkuchengewohnheiten als Nonnen weiter pflegten und dokumentierten, sind seit dem 17. Jahrhundert handschriftliche Re-

zeptsammlungen von Bürgersfrauen aus den Familien Girtanner, Gonzenbach, Scheitlin, Zili u. a. mit vielen Bibenzeltenvarianten erhalten geblieben, die in der Kantonsbibliothek Vadana verwahrt werden.

So wurden sie hergestellt

Zu den «grossen» und «kleinen», «dicken», «braunen», «weissen», «gefüllten» und «Kinder»-Bibenzelten wurde zuerst ein Zuckerstock mit dem Zuckerbrecher oder im Mörser zerstoßen. Dieser diente auch zum Zerkleinern von Gewürz und Mandeln, während «Zitronenschelferen» geschneuzelt wurden. Honig und Zucker liess man in einer Messingpfanne «auf gelindem Feuerlein zergehen». Hierauf gab man eine individuelle Mischung aus Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Kardamom, Nelke, Anis, Zimt und Zitrone dazu und wirkte einen Teig «aus schönstem Simmelmehl» (Weissmehl). Nach dem Klopfen und Auswallen auf dem Wirkbrett folgte das Modeln,

indem man den Teig in die Negativform drückte und wieder herausklopfte. Das Bestreichen mit Rosen- oder Zimtwasser verlieh dem Gebäck appetitlichen Glanz. Für den gefüllten Bibenzelten bestrich man den Teig mit einer «Zonne» aus Mandelmasse und presste einen Deckel darauf. Prachtmodel aus Holz oder Lohnerton, wie sie zu Eheschliessungen als sogenannte Allianzwapen gestochen wurden, sind im Historischen Museum St. Gallen zu sehen. Die folgende Anleitung von 1708 möge als Rezeptbeispiel dienen (freie Transkription mit aktuellen Gewichtsangaben): «Bibenzelten zu machen: Zu 1 kg 300 g Honig gehören 1 kg Zucker, 2 kg Weissmehl, 15 g Ingwer, Raspel von 2 Zitronen, 15 g Nelken, 30 g Zimt, 6 g Muskatnuss, 4/10 [?] Anis, 60 g Zimtwasser. Zur Füllung gehören 250 g (fein gehackte) Mandeln, 250 g Zucker, Raspel von 1 Zitrone, 22 g Zimt, 1 bis 2 Eier.»

Nürnbergische Rezepte

In St. Gallen griff man gerne auf nürnbergische Rezepte zurück – ähnlich wie in Basel, wo damals aus den «Nürrenbergerlein» und «verzuckerten Lebkuchl» das «Basler Leckerly» entstand. Seit der Zucker im 17./18. Jahrhundert Allgemeingut wurde, löste die Zuckerbäckerei das im Niedergang begriffene Lebküchlergewerbe ab. Manche Hausfrauen deponierten ihre Mödel beim «Zuckerbeck» und brachten ihm den selbstgemachten Biberteig zum Verarbeiten. In beiden Städten wie auch in andern Lebkuchenhochburgen stritten sich Witwen und Handwerkersfrauen um das Urheberrecht an Produkten, mit denen sie ein Zubrot verdienen wollten. Waren 1789 «beym Kreuz in der oberen Stuben» ungefüllte und gefüllte Bibenzelten feil, machte später die Frau eines St. Galler Kupferschmieds auf ihre ordinären und gefüllten Biberzelten aufmerksam. Das «r» hatte das «n» im Gebäcknamen inzwischen allgemein ersetzt.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Fotos: zvg

Oben: Biber der Confiserie Pfund mit Marzipanschild, unten: klassischer Bärenbiber von Roggwiler.

Der Autor erzählt

Eine erweiterte Fassung dieses Beitrags erschien im Internet auf www.brauchtumsseiten.de sowie im «Ostschweizer Lebkuchenbuch» von Albert Spycher. Der Autor erinnert sich: «Als ich das im Jahr 2000 vom Appenzeller Verlag herausgegebene «Ostschweizer Lebkuchenbuch» verfasste, geschah dies auch in Erinnerung an die St. Galler Grossmutter. Als Ferienkind wurde mir der samstäglich «Diplomat» im Café Gschwend an der Goliathgasse zum Begriff. Wenn von Appenzeller «Biberfladen», «Chlausebickli», «Bibeli ond Leckeli» aus Grossmamas Heimatort Appenzell und von St. Galler «Bibern» die Rede war, so stammten diese vom «Pfund» am Marktplatz oder «Roggwiler» an der Multergasse.» Das Lebkuchenbuch enthält auch Reportagen über diese zwei Betriebe, Rezepte aus drei Jahrhunderten sowie ein Quellen- und Literaturverzeichnis.

Brauchtumsgebäcke (Teil 2)

Appenzeller Biberfladen, Chlausebickli & Co.

Nachdem im «panissimo» Nr. 39 vom St. Galler Biber die Rede war, geht es hier um Geschichtliches über Appenzeller Spezialitäten, wie sie in Konditoreien und Confiserien hergestellt werden.

Seit dem 17./18. Jahrhundert war die Lebküchlerei im Niedergang begriffen. Wie in Basel, nahm sich in der Ostschweiz das aufkommende Zuckerbäckergewerbe dieser Branche an. Adrian Grob aus Herisau betrieb einen Stand am St. Galler Herbstmarkt, und in Appenzell bot Zuckerbeck Johann Baptist Anton Broger Bibenzelten feil. Im 19. Jahrhundert florierte der Versand- und Hausierhandel mit diesem Honiggebäck. An der Landesausstellung 1883 beklagte ein Branchenbericht die fantasielosen Produkte der Lebkuchenhersteller in Form des «Bibermanns», von Säbeln und Dreispitzhüten, die man den Buben zu Weihnachten schenkte.

Damals begann das Aufkleben von bunten Prägedruckbildchen, das die Ware aufwerten sollte. In München brachte die Lebzelterfabrik Ebenböck mit von Kunstmaler entworfenen «Künstlerlebkuchen» frische Impulse. 1903 präsentierte Ebenböck mit 300 Motiven ein Spiegelbild der dortigen Gesellschaft aus Flüssigglassur-Malerei und Spritzgussdekoration. Die Neuigkeit fand Eingang in die Fachliteratur, z. B. ins Lehrbuch «Die Lebkuchenfabrikation» von Gustav Adolf Parton (2. Auflage 1919). Während sich der Münchner Künstlerlebkuchen nicht halten konnte, machte am 22. 11. 1913 die Konditorei Fässler in Appenzell auf «Chlausebickli in grosser und schöner Auswahl» aufmerksam – auf rechteckig-runde, mit weissem Malgrund versehene und mit Lebensmittelfarbe bemalte

ungefüllte Biber, unter deren Motive man eine «grüne Strasse» aus Zuckerguss spritzte. Die Kunstmaler Carl Liner (Vater) und Caspar Ulrich lieferten Vorlagen, die heute noch verwendet werden. Die Saison beginnt bei den Appenzeller Bickli-Herstellern Fässler und Laimbacher im September, wenn seit Jahren eingearbeitete Hausfrauen ans Werk gehen. Die Chlausebickli sind Bauteile des «Chlausezüüg», einer fünfseitig sich nach oben verjüngenden Weihnachtspyramide, deren Brauchtum heute mehr in den Medien als hinter Appenzeller Stubenfenstern hochgehalten wird. Über die Herkunft des Ausdrucks «Bickli» kann man nur Vermutungen anstellen.

Die Biberfladen-Herstellung

Hingegen lässt sich die Wortgeschichte des Begriffs «Fladen» als Ableitung aus dem althochdeutschen «flado» erklären. Dieweil im Nachbarkanton nach den «Bimen» und «Bibenzelten» der Begriff «Biber» gebräuchlich wurde, setzte sich im Appenzellischen der «Biberfladen» für ungefüllte wie gefüllte Biber mit Modelabdruck durch. Mitte des 19. Jahrhunderts pries Johann Ulrich Zuberbühler seine «kleinen und grossen Biberfladen», und Zuckerbäcker Jakob Neff in Appenzell stellte «gefüllte und ungefüllte Fladen» her. Wie der Verfasser dieses Beitrags in seinem «Ostschweizer Lebkuchenbuch» (siehe Schlussbemerkung) festhielt, enthält der Teig für ungefüllte Fladen «Eier, Milch und Trieb Salz sowie nach



Zuckerbäckerladen. Kupferstich von Joh. Christoph Weigen, 1709.

Gutdünken Dinkelmehl anstelle von Weissmehl. Zur Fladenwürzmischung beliebt im Gegensatz zum Bibergewürz auch weisser Pfeffer und Fenchel. Vor dem Backen wird der Biberfladen mit Féculestreiche oder Milch bestrichen, mit der Nadel «gestupft» und mit der Gabel gekreuzt. Für den gefüllten Biberfladen bereitet man eine Masse aus gerösteten Haselnüssen oder Mandeln, Zucker, Schrap, Zitronenraspel, auch Orangeat und Zitronat.» Rezepturen sind Backstubegeheimnisse jeden Bäckers, Konditors und Confiseurs. Betrieben, die keine eigenen Füllungen kreieren, liefert z. B. die Firma Agrano AG in Allschwil (BL) hochwertige Produkte. Auf gefüllte und tatsächliche Unterschiede zwischen St. Galler und Appenzeller Produkten kann hier nicht eingegangen werden.

In der Blütezeit der Lebküchlerei gehörte das Modelstechen zur Berufsausbildung – eine Kunst, die von den Zuckerbäckern nicht übernommen wurde. Im Appenzellischen als Zentrum der Weissküferei und Holzbildhauerei schaffen die Brüder Hans

Neff, Urnäsch, und Guido Neff, Appenzell, in vierter Generation prachtvolle Model aus Birnbaumholz, in denen sich die Motive plastisch und kantenscharf im Teig ausdrücken lassen. Die vielfältigen Motive reichen von Darstellungen des Sántis, des Wildkirchlis, lokalen Gebäuden bis zu Appenzeller Trachten und zu Wilhelm Tell. Der Bär als Wappentier ist auf St. Galler und Appenzeller Modelabdrücken zu finden. Bleibt noch von einem traditionellen Appenzeller Landsgemeindekram in Form von «Biberli» und «Leckerli» zu berichten – im heimischen Idiom ohne «r» als «Bibeli ond Leckerli» genannt. Diese bestehen aus gleichem Lebkuchenteig und unterscheiden sich in Gewicht, Dicke und Rechteckumfang. Das Biberli ist kleiner als das Leckerli und weist einen Zackenrand auf.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Eine längere Fassung des Beitrags erschien im «Ostschweizer Lebkuchenbuch» von Albert Spycher (Appenzeller Verlag, Herisau, 2000) und auf www.brauchtumsseiten.de.

Appenzeller Chlausebickli



Brauchtumsgebäcke (Teil 3)

Die Sache mit der Meringue

Meine Erinnerungen an Meringues führen zum Wandern auf den Napf mit Halt im Bergrestaurant. Vor riesigen Schlagrahmportionen wurde über die angebliche Herkunft der Meringue aus Meiringen im Haslital diskutiert – ein Grund, der Sache jetzt nachzugehen.



Der Zürcher Arzt Joh. Jak. Scheuchzer berichtete, wie Oberländer Sennen den Touristen in Rahm getauchtes Brot aufsticht. Sie nannten es «Nidelbrot» oder «Stunkenwerne», ein Mus aus Nidel, Mehl und Eiern (1746). Die Schriftstellerin Friederike Brun rühmte in Interlaken «den dicken süssen Rahm», von dem sie «drey Esslöffel voll mit Brod» genossen habe. Jeremias Gotthelf lässt in «Uli der Pächter» (1859) das Vreneli fragen, ob sie «Nidlen stossen solle, recht dick». Geschlagener Rahm wie auch der Begriff «Meringue» kommen in der damaligen Reiseliteratur so wenig vor wie bei Gotthelf – obwohl damals das «Neue Berner Kochbuch» von Louise Rytz-Dick bereits in mehreren Auflagen ein Meringue-Rezept enthielt.

Auf den Spuren der Eiweiss- und Rahmverwendung kommt in der Rezeptsammlung «L'Ouverture de la Cuisine» (1604) des fürstbischöflichen Kochs Lancelot de Casteau die Anleitung «neige seiche [sèche]» – «trockenen Schnee» – zu machen ins Spiel, eine Mischung aus geschlagenem Eiweiss, Moschus und Ingwer. François Pierre de la Varenne läuterte im Werk «Le pâtissier françois» (1653) für «Biscuits de sucre en neige» 125 g feinsten Zuckers («sucre royal») zu Syrup und gab zwei schaumig geschlagene Eierklar dazu. In Varennes «Le vrai cuisinier françois» (1682) finden wir eine Eiweisstorte – «la tourte de blancs d'oeufs». Der Begriff «Meringue» erscheint in der «Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits»

von François Massialot (1692) mit dem Rezept «Prenez trois ou quatre oeufs frais, selon la quantité de Meringues que vous voulez faire...». Der «neige sèche» wurde zur «Meringue sèche» umbenannt. Es entstanden «Meringues pistaches» und die in Frankreich beliebten «Macarons». Bei Massialot wurden die Meringues nicht unter den Töpfen der «Cuisiniers», sondern von «Officiers» im Office zubereitet – eine Arbeit, die rasch ablaufen musste. In der Berufssprache entwickelte sich das Verb «meringuer», zu Deutsch «meringieren», z. B. für eine «crème meringuée». Die 9. Auflage der «École parfaite des Officiers de la bouche» (Jean Ribou, Paris, 1713) empfahl zwei Schlagrahmrezepte – die «Crème fouettée commune» und die «Crème fouettée en Roche». 1749 erschien in Bern die Zweitaufgabe einer Sammlung von 300 Rezepten unter dem Titel «Bernerisches Kochbüchlein». Um «gute Macaronen zu machen», wurden je ein Pfund Zucker und Mandeln mit Eiweiss «zu Schaum geklopft, der Form nach auf Papier gebracht und nach dem Brot gebacken». Ohne Mandeln eine perfekte Meringue.

Zwei Jahrzehnte später erscheint ein deutschsprachiges Meringue-Rezept in einer Spätausgabe «Amarantes nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexikon» (G. S. Corvinus, Frankfurt 1773): «Meringen, feuchte, franz. Meringues liquides: Das weisse von sechs Eiern wird recht in die Höhe gequirt, und sehr rein geriebene grüne Citrone

nebst fünf Löffeln voll gesiebten Zuckers dazu gethan. Wann dieses ein wenig unter das Eiweiss gerührt ist, so setzt man davon die Meringen mit einem Esslöffel in der Grösse einer Marone (...). Ferner streut man reinen Zucker aus einer Zuckerbüchse darüber, deckt sie mit einem breiten, nicht allzu heissen blecheren oder irdenen Deckel zu, und legt etwas Feuer drauf (...).»

1788 finden wir die Meringue als «Eyer-Schnee» und «Schnee von süssem Rahm» im «Augsburgischen Kochbuch» von Sophie Juliane Weiler. 1796 folgt Louise B. A. Friedels in «Gründliche Anweisung, alle nur denkbaren Conditoreiwaaren selbst zu verfertigen» mit «Baisers und Sahnecrème». 1811 widmet das «Oberheinische Kochbuch» der Mülhauser Pfarrerswitwe Margarethe Spoerlin-Baumgartner ein einhalb Seiten für ihre «Merins», die vom «Frauenzimmer-Lexikon» übernommen sein könnten. Auch Louise Ritz-Dick folgt denselben Spuren. Der Trésor de la langue française verweist für die Herkunft des Gebäcknamens «Meringue» auf den in Weil am Rhein bei Basel lebenden und mir bekannten Sprachwissenschaftler Otto Jaenicke, der den Ausdruck mit dem lateinischen «merenda» im Sinne einer Zwischenmahlzeit erklärt. Nach seinen Recherchen würde die Geschichte des Wort- und Sachgebrauchs der Meringue Richtung Nordfrankreich führen – alte Rezeptbücher und Handwerksordnungen nach Paris.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Pâtisseriehilfe beim Schlagen (fouetter).

Fotos: zvg

Brauchumsgebäcke (Teil 4): Der Basler Neujahr-Ring

Verschwundenes Gebäck inmitten des Dreiländerecks

Bei der Arbeit an meinem Buch «Back es im Öfelin oder in der Tortenpfann» (Schwabe Verlag Basel, 2008) fragte ich den Kleinbasler Konditor und Zunftmeister zu Brotbecken Peter Schneider, warum vor über 100 Jahren der Neujahr-Ring nur noch selten mit Inseraten beworben wurde und aus dem Angebot verschwand.



Basler Neujahr-Ring um 1900 (Reproduktion einer alten Buchillustration).



Neujahr-Ring aus dem markgräflichen Rebbau-dorf Schliengen (D).



Neujahr-Ring aus dem Sundgaurdorf Hagenthalle-Bas (F) mit Blick Richtung Basel.

Fotos: zvg

Peter Schneider erinnerte sich, dass sein Vater um 1925 ein Wiederaufleben versucht hatte und nicht erklären konnte, wieso keine Nachfrage nach diesem Jahrhunderte alten Traditionsgebäck mehr bestand.

Die Geschichte dieses ring- oder brezelförmigen Gebäcks führt ins ausgehende Mittelalter zurück, als in Basel bei Hauskäufen Gebühren mit Brot- oder Semmelringen abgegolten werden konnten, z. B. mit «quatuor circulis simuleis» (vier Semmelringen). Der mittelhochdeutsche Begriff «rinc» in der Bedeutung ringförmigen Gebäcks ist 1540 im Tagebuch des Stadtarztes Felix Platter nachzulesen, als ihm eine Nachbarin «allzeit rinck» besorgte. Bei einem Ehrenmahl der Obrigkeit im Jahr 1586 wurden «12 Eyer-Ring» im Wert von 4 Schillingen bestellt. Hochbetrieb hatten die Bäcker, wenn Zunft Herren zu den «Ankenwecken» Berge von Neujahr-Ringen verzehrten. Am Neujahr 1587 bezog der Stubenknecht zu Weinleuten 6 grosse Eierreine zu 7 Schillingen und 300 «gemeine Ringe» zu 4 Pfennigen das Stück aus der städtischen Brotlaube.

Abt Buchingers Kochbuch aus dem Kloster Lützel von 1671 liefert ein Beispiel, wie solche Gebäcke beschaffen sein konnten:

«Eyer-Brodt oder Eyer-Ring:

Das allerbeste weiss Mehl in siedig Wasser / so wie ein Suppen gesalzen / und geschmalzen / eingerührt / ein trucken Teig daraus gemacht / alsdann mit warmen Eyern so ausgewürckt / gibt gut Eyer-Brodt / Eyer-Wecken / oder Ring. Man bestreichs mit zerklopfen Eyern / und bachs im Bach-Ofen, man mag auch gestossenen Fenchel / Aenis / oder Matten-Kümich darein thun» (Originalversion).

1753 übergab Weissbäcker Hans Jakob Faesch der Schmiedenzunft eine Faktura über 27 Gulden und 10 Schillinge für «1100 Ringe zu 6 Rappen». Bei solchen Lieferungen dürfte es sich um Brezelgebäck gehandelt haben.

In den im Staatsarchiv vorhandenen Zunftakten finden sich ungezählte Rechnungsbelege dieser Art, jedoch keinerlei Arbeitspapiere aus dem Bäcker- und Konditorengewerbe. Dafür stehen uns Backanweisungen aus handschriftlichen Rezeptsammlungen von Bürgersfrauen zur Verfügung. Anna Maria Küeffler schrieb 1792, wie sie Eierringe backte:

«**Süsser Eier Ring:** Nimm ein halb Pfund [ca. 240 g] frischen Anken, ein halb Pfund Weissmehl, ein Viertelpfund Zucker, wohl mit dem Mehl verrieben.

Hernach nimm 4 Eier, ein Viertel Mass [ca. 3,5 dl] Rahm, 2 Löffel voll Hefe, knete dieses wohl und lasse es über Nacht stehen. Formiere den Teig, bestreiche ihn mit einem Gelben vom Ei und bache selben auf einem Blech im Ofen» (freie Transkription).

Zu Anfang des 19. Jahrhunderts begannen Bäcker ihre Neujahr-Ringe zu inserieren, so Johann Brey in der St. Johann-Vorstadt am 21. 12. 1815 mit Gugelhopf und Neujahr-Ring. Am 14. 12. 1837 teilte Weissbeck J. J. Müller der Kundschaft mit, dass sein «Ring-Bub» (Ausläufer) nicht mehr in seinem Dienst sei, und dass die Neujahr-Ringe «ab sofort» erhältlich seien. Bäckermeister Rudolf Steffan hingegen machte am 30. 12. 1858 darauf aufmerksam, dass Neujahr-Ringe «nur heute, morgen und übermorgen» gebacken werden.

Die Kochlehrerin Amalie Schneider versuchte noch in der 7. Auflage 1908 ihrer «Basler Kochschule» die Tradition mit einem Hefekranz ins 20. Jahrhundert hinüber zu retten. Als Zutaten verwendete sie ½ kg Mehl, 10 bis 15 g Bierhefe, 100 bis 125 g süsse Butter, 2 dl lauwarme Milch, 40 bis 80 g Zucker, 40 bis 70 g geschälte Mandeln, Salz.

Wer in Basel nach Neujahr-Ringen sucht, braucht das Häusermeer am Dreiländereck nicht zu verlassen. Schon im deutschen Weil am Rhein findet man reich verzierte Exemplare aus Hefe- oder Eierteig, auf der Elsässerseite in St. Louis (F) auf Wunsch zarte, mit Hagelzucker und kandierten Früchten garnierte Brioche (siehe Farbfotos).

Vorbei sind allerdings die Zeiten, als sich Patenkinder den Neujahr-Glücksbringer in Form einer «Brätschtell» (Brezel) vom «Geddel» (Paten) mit folgendem Spruch erhaschten:

«Guada Dag. Vetter und Geddel, y wünsch au Gligg zum neye Yohr! Y will e Brätschtell gross wie e Schyredoor, Eh geh y nedd zur Stubdiehr nuss!»

Seit Grossverteiler nach den Herbstferien das Weihnachtsgeschäft und um Neujahr die Dreikönigs- und Faschnachtsproduktion lancieren, veränderte sich entsprechend das Konsumverhalten unserer multikulturell durchmischten Gesellschaft. Auch in solothurnischen Bezirken werden «Gutjahr-Ringe» nur noch selten angeboten. Zu alledem könnte die Wiedereinführung eines Neujahr-Ringes scheitern, weil viele Kunden über die Feiertage in den Ferien sind. Wer wagt einen neuen Anlauf?

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Brauchtumsgebäcke (Teil 5)

Der Dreikönigskuchen

Noch von den Weihnachtsguetsli satt, lockt uns schon bald ein weiteres Traditionsgebäck – der Dreikönigskuchen.

In Basel wird der Dreikönigskult im 15. Jahrhundert aktenkundig, als im Dominikanerinnenkloster Klingental zwischen 1450 und 1476 jährliche Beträge für «den Kungen zu essen» ausgegeben wurden. Wie der Gebäckforscher Max Währen (1919–2008) ermittelte, spendierte der Rat von Lausanne dem «Roi et à ses compagnons» anno 1453 «un char de vin» und 1484 «un sanglier». Im Elsass drüben machten Dreikönigsspiele von sich reden, die zu «wütenden Fress- und Saufereien» ausarteten.

Der Basler Stadtarzt Felix Platter erlebte 1553 als Student in Montpellier, wie die Geistlichen «einen Sieg des Königs» feierten. Während in Blatters reformierter Vaterstadt das Sternsingen als «Nachtbättlen» abgeschafft wurde, ging es nach Berichten von Max Währen auf Fribourger Zünften hoch zu und her. In diese Zeit fällt eine aus Sebastian Francks «Weltbuch» von 1534 (im 2. Teil, S. 51) vielzitierte Notiz über den Dreikönigsbrauch. Im Kapitel «Von römischen Christen» (S. 141), kommt Franck darauf zurück: «Die Knaben wählen einen

besonderen König an diesem Fest. /Dieser Brauch, bei dem viel Bubelei getrieben wird, findet vornehmlich am Rheinstrom statt.»

Als anschauliches Dokument präsentiert sich der rechts abgebildete Kupferstich «L'Hiver» aus der Jahresserie «Les Divertissements du Roi-boit» nach einer Zeichnung von Claude Saint Paul (1666–1711). Es erzählt von der Auslosung und Krönung eines «Bohnenkönigs», dessen Name von der Bohne herrührt, die man im Kuchen versteckte. Rechts im Bild thront ein zum Trunk ansetzender Herrscher – «Le Roi boit!». Links kündigt sich der Fastnachtsnarr mit Schellenkappe und Schweinsblase an, und im Vordergrund wird eine Frau mit einem flachen Kuchen in den Händen erwartungsvoll begrüsst (Bild oben). Klarheit verschafft die unten abgebildete Reproduktion einer Illustration nach dem Kunstwerk «Le gateau des Rois» des belgischen Malers Gillis van Tilborgh (1625–1676). Sie zeigt ein Gebäck, das der heutigen «Galette des Rois» gleicht und auf die Frangipan-Torte zurückgeht (Bild unten).



«Le Roi boit!», Kupferstich um 1700.

Die Erstausgabe Sieur Varennes «Le cuisinier françois» von 1561 führt auf S.266 eine «Tourte franchipanne» mit einem Teig aus bestmöglichem Mehl und Eiweiss, den man zum Tourieren in die gewünschte Länge auswirkte. Nun drückte man den zwölften Teil (la douzième partie) in einen ausgebuterten Teller oder in eine Tortenfanne (tourtière) und faltete ihn sechsmal links rechts übereinander, wobei jede Lage vertieft und mit Butter bestrichen wurde. Die sechste Lage erhielt einen beliebigen Crèmeaufstrich (telle crème que vous voudrez), worauf mit dem Teig weitere sechs Mal wie beschrieben verfahren wurde. In der 8. Auflage 1659 (S.123f) wird der Teig gesalzen und die Crème so zubereitet: «Lasst ein wenig Mehl in Milch aufkochen und verrührt sie mit fünf Eigelben, fein gestossenen Pistazien, Mandeln, Zucker und ein wenig Salz.» Diese Crème wurde jeder einzelnen Lage beigegeben. Die Torte sollte beim Backen Farbe bekommen und vor dem Servieren überzuckert und mit Blumen geschmückt werden. Diese Torte wurde allen Revolutions- und Kriegswirren zum Trotz in Belgien, Frankreich und auch über unsere Landesgrenzen als «Galette des Rois» zum Begriff. Kein Wunder, dass das Rezept in die einem Giacomo Perini zugeschriebene Rezeptsammlung «Schweizerzuckerbäcker» Eingang fand. In der 5. Auflage Weimar 1893, S. 38 (Neudruck 1997) wird für die «Frangipanitorte» ein Teigboden und Deckel aus bleistift-dickem Blätterteig vorbereitet. Die Fülle besteht aus 125 g Zucker, 2 bis

3 ganzen Eiern, geriebenen Mandeln, 100 g Krümel, 125 g Butter, Zimt und abgeriebener Zitronenschale. Wenn in der Basler Confitserie Bachmann Kunden eine solche «Galette» wünschen, verlangen sie den «Franzos». Ein paar Strassen weiter kommen auf Elsässer Boden unsere Dreikönigskuchen als «Gateaux des Rois» aus Brioche-teig daher, und es stecken von Sammlern begehrte Kleinkeramikkunstwerke, sogenannte «Fèves», darin.

Doch zurück zu unserer Version aus Hefeteig: Die Universitätsbibliothek Bern verwahrt das erweiterte Typoskript eines von Max Währen 1951 gehaltenen Referats. Darin propagierte er nicht lediglich ein neues Produkt. Mit einem Zitat des Volkskundlers Prof. Karl Meuli beschwor er die Bäcker und Konditoren, heimisches Brauchtum all-gemein nicht zu vergessen:

«Die Austilgung der geschichtlichen Erinnerung trifft ein Volk nicht allein in seinem natürlichen Stolz, auf sein innerstes Herz, auf seine Seele ist es abgesehen.»

Wäre Max Währen noch unter uns, würde er sich über die ungebrochene Beliebtheit des Dreikönigskuchens freuen. Gemessen am Preis-Leistungs-Verhältnis liefern die Grosshersteller gute Produkte. Doch ofenfrisch mit Mandelsplittern übersät und mit Konfektkirschen garniert vom Bäckerladen besteht doch ein feiner Unterschied.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



«Galette des Rois», nach einem Gemälde von Mitte 16. Jahrhundert.

Fotos: zvg

Brauchtumsgebäcke (Teil 6)

Das Fasnachtsküchlein

Fasnachtsküchlein haben eine lange Tradition, und der Brauch des «Küchlein holen» gab teils gar Streit.

Für den «Kassensturz» vom 4. 2. 2014 durfte ich einen Kurzbeitrag über einstmalige «Heischebräuche» rund um die Fasnachtsküchlein – in Basel ohne «t» geschrieben – vorbereiten. Als Basler dachte ich an das Haushaltbuch der Nonnen im Kloster Klingental aus der Mitte des 15. Jahrhunderts, das jahrelang den Posten «Die Fasnacht het kosten» verbuchte. Namentlich genannt wurden für Laienbrüder und Knechte bestimmte Fasnachtsküchlein unbekannter Art. Ob diese «erheischt» beziehungsweise erbeten wurden, wissen wir nicht. Mehr erfahren wir vom «Küchlein reichen» oder «Küchlein holen» aus der Korrespondenz der Familie Amerbach. Anno 1508 bat Barbara Amerbachin ihren in Freiburg im Breisgau studierenden Sohn Basilius brieflich «uns nicht zu verschmähen und das Küchlein bi uns zu reichen».

Laut Gerichtsakten aus dem Jahr 1540 ging es weniger gesittet zu, als die Mendelin Nachbar einen Hutmacher verklagte, der bei ihr das Küchlein geholt hatte und später von der versprochenen Heirat nichts wissen wollte. 1599 verbot die Obrigkeit «das hin und wider laufen auf den Gassen und Küchlein holen». Der Strassburger Satiriker Johannes

Fischart geisselte im Werk «Geschichtsklitterung» (1507) die Umtriebe mit «Pfannkuchen, Nonnenfürzlein, Krapfen, Pfanzelten, Bauernküchlein und des unsäglichen Geschmeiss mehr» und präsentierte damit eine Vorstellung von Schmalz- und Buttergebäckem im deutschsprachigen Raum.

Frühe Rezepte

Eine frühe Erwähnung des Begriffs «Küchlein» stammt aus einer Handschrift des 14. Jahrhunderts, dem «Buch von guter Speise». Auffallend ist die frühe Verwendung von Zucker, damals ein Privileg der weltlichen und kirchlichen Prominenz. Hier das Rezept für ein Mandelküchlein: «Wenn Du Mandelküchlein [mandelkuochin] machen willst: Verarbeite Mandelkerne zu einer starken Milch und siede sie unter Beigabe von Zucker. Schütte die Mandelmilch auf ein mit Stroh unterlegtes Tuch. Wirke einen Teig aus Semmelmehl, walle ihn aus, verteile die Mandelmilch darauf, zerschneide den Teig zu Mandelküchlein und backe sie in einer Pfanne mit Schmalz.»

Die «Küchenmeisterei» aus dem 15. Jahrhundert enthält ein Küchlein aus langgezogenem Eierteig mit



«Ueli»-Larvenkopf mit Fasnachtsleckereien.

gerädeltm Rand mit der Bezeichnung «Lappenküchlein»: «Mache kleine Lappen, an den Rändern schön gezackt oder wie Eichblätter oder Lindenblätter. Willst Du sie braun, dann lass sie in heissem Fett kräftig backen – oder gelb, dann mache den Teig mit in Wein oder Milch aufgelöstem Safran.»

Die Basler Stadtarzt-Ehefrau Magdalena Platter schrieb in ihr Kochbuch von 1592 verschiedenartige Küchleinrezepte und sparte weder mit Eiern noch an Butter, zum Beispiel: «Ein anderes Küchlein: Nimm gleich viel Milch und Eier, gib genügend Semmelmehl dazu und klopfle alles gut durcheinander. Wenn du backst, schütte mit einem Löffel Anken auf die Küchlein und backe sie gemach.»

Seit Ende des 17. Jahrhunderts wetteiferten Basler Hausmütter um die besten Fasnachtsküchlein. Ihre Kochbücher verzeichnen Rezepte, die auch für die «gewählten Küchlein», «Schneeballen» und «Mausohren» angewendet, und die alle entweder in der Pfanne gebacken wurden oder schwimmend in «gesottener Butter» brutzelten.

Ich sehe noch meine aus Thun stammende Grossmutter, wie sie Mitte der 1930er Jahre Küchleinteig rund auswallte, über dem mit einer geblühten Schürze bedeckten Knie papierdünn auseinanderzog und als «Chneublätzli» in die siedende Butter gab – zu jeder Fasnacht eine Wäschezaine voll. Seither stellte ich

mir diese Küchlerei gefühlsmässig als etwas Landbernisches vor und staunte als ergrauter Gebäckforscher, den Chneuplätzli in Basels elsässischer Nachbarstadt Mülhausen zu finden. Dort protokollierten die Waisenvögte am 1. 4. 1794 eine Mahlzeit mit Hecht, Pasteten, Spanferkel, Salat mit Eiern, «Tortelettelein, runden Küchlein von Knieblezteig und gewählten Küchlein, Renetten und Callville Äfeln, köstlichem altem Wein und selbst gebackenem lindem Brot». 1811 gab die Mülhauser Pfarrerswitwe Margarethe Spoerlin-Baumgartner ihr «Ober-rheinisches Kochbuch» heraus. Auf Seite 282 lesen wir das Rezept für «Knieplätzli oder Fasnachtsküchlein». Laut diesem wird ein Hefeteig aus 3 Schoppen (ca. 8½ dl) Milch, 12 Loth (ca. 1800 g) Butter, feinem Weissmehl (nach Bedarf), 6 Eiern und 2 Löffeln dicker Bierhefe geschafft und in 28 Stücke zerteilt. Fürs weitere Vorgehen wird bemerkt: «Es ist hierbey sehr gut, wenn zwei Personen einander behülflich sind, eine, welche die Knieblätzli zieht, und die andere, welche sie backt. Man kann auch über einen Haubenstock eine weisse Serviette binden und die Knieblätzli darüber ziehen.»

Jene Ratschläge kamen mir in den Sinn, als ich vor einigen Jahren die Basler Bäcker- und Konditorenmeister Vater Eugen (1930–2016) und Sohn Markus Krebs beim gemeinsamen «Kücheln» fotografierte.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Vater und Sohn Eugen und Markus Krebs beim «Kücheln».

Fotos: zvg

Brauchtumsgebäcke (Teil 7)

Ursprung der Fastenwähe

Die Basler Fastenwähe ist mit ihrem Buttergehalt kein Fastengebäck und sieht auch nicht aus wie beispielsweise eine Apfelwähe. Von weitem gleicht sie einer Brezel, ist aber keine. Ihre Geschichte verliert sich im ausgehenden Mittelalter.

Damals genossen Basler Domherren anno 1475 in der Fastenzeit «ring und wejggen». In den Küchenbüchern der Safranzunft sind nach 1526 bei den Aschermittwochs-mählern über viele Jahre «wejen», «wejenn» oder «wejgen» verzeichnet. 1548 wurden bei den Kartäusern Auslagen in der Vorfastenzeit für «brot, ring und wejenn» verbucht. Bei den Ringen dürfen wir annehmen, dass es sich wie später bei den Neujahreringen um Eiergebäcke handelte. Sprachwissenschaftler bezeichnen die Begriffe «wejen», «wejgen» und «wejggen» als gleichbedeutend und führen sie auf alt- und mittelhochdeutsche Wörter wie «wajan» oder «wache» im Sinne von etwas Feinem, Auseinanderlaufendem zurück. Vergleiche mit der Wort- und Sachgeschichte des Weckens sind auszuschliessen.

Im 16. und 17. Jahrhundert feierte die männliche Schuljugend in weiten Teilen

des deutschsprachigen Raums am 12. März das Gedenken an ihren Schutzpatron, den Hl. Gregorius, bei welcher Gelegenheit «Schülerbüschöfe» gewählt und «Gregoriusbrezeln» verteilt wurden. In Basler Lateinschulen waren es namentlich nicht Brezeln, sondern «Wejgen». So wurden 1563 zu St. Peter 400 Stück spendiert, und 1595 kamen in der St. Theodorsschule auch Erwachsene bei «Kümmeiwecken und grossen Wejen» zum Genuss. Wie diese Wejen beschaffen waren, wo und von wem sie gebacken wurden, ist unbekannt.

In jenen Jahren erscheint die früheste schriftliche Erwähnung der Fastenwähe nicht in Basel, sondern in Rheinfelden, wo die Bäcker im Jahr 1554 «ringg, wöggen und fastenweggen» herstellten. Die erstmalige Niederschrift in Basel findet sich in einer Rechnung der Klosterverwaltung St. Clara vom 7. März 1649 für einen «Trunckh» mit Salat, geräucherter Zunge, Brathähnchen, Kalbsvoressen, Tauben, Brot, 10 Mass Wein und «Fastenwejen». Im

Jahr 1695 wurde die Fastenwähe Gegenstand von Handwerksvorschriften der Zunft zu Brotbäcker. Jährlich Anfang Februar traten sechs Vorgesetzte zum «Sechserbott» zusammen, um nach Massgabe der Getreide- und Butterpreise Gewicht, Preisgestaltung und Ver-



Ein altes «Faschtewaje-Yseli» (Fastenwähen-Eisen).

Fotos: A. Spycher

marktung des Warenangebots festzusetzen. Herstellung und Vertrieb der Fastenwähen war von Montag vor Aschermittwoch bis und mit Ostersonntag erlaubt, Herumtragen und Ausrufen war verboten. Dass die butterhaltige Fastenwähe während des Fastens hergestellt wurde, versties im reformierten Basel gegen keine kirchlichen Vorschriften. Den Zunftprotokollen nach waren Verstösse gegen die Handwerksordnungen an der Tagesordnung. Da verkaufte einer noch am Ostermontag, ein anderer nach der Abendpredigt, statt am Morgen danach. Eine Busse von 2 Gulden «für heimliches Backen von anderthalb Dotzend Fastenwäjien» wurde «nach begehrt Gnad» einer Witwe auf 12 Batzen reduziert. Um Konkurrenzneid ging es, wenn etwa behauptet wurde, eine bestimmte Fastenwähe sei aus Brotteig und bloss mit Milch angestrichen. Ein Pastetenbäcker, der sich mit einer Fastenwähe aus Blätterteig einmischte, erlitt eine Abfuhr.

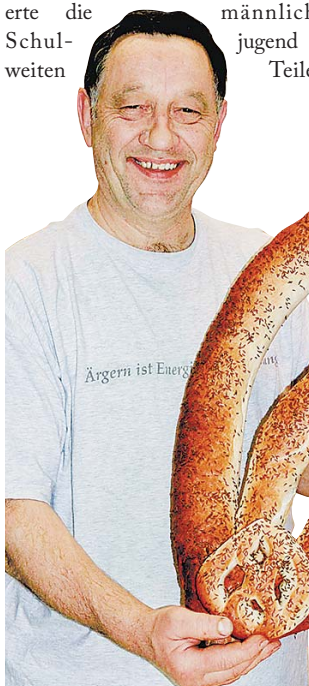
Obschon eine Verordnung «Wie sie sollen gebachen werden» ankündigte, folgten lediglich zunftinterne Regulative und keine Angaben über Backwaren, geschweige denn ein Rezept für die Fastenwähe. Der Basler Gelehrte Prof. Jakob Spreng beschrieb sie um 1760 «als eine ablängliche Fastenbrezel mit einem Kreuz in der Mitte». Also doch eine Art Brezel? Ein Rezept im Kochbuch der Bürgersfrau Valeria Huber von 1773 kommt der Sache näher. Darin wird beschrieben, wie sie Milchbrot

in Form einer Fastenwähe oder eines Gipfeli herstellte.» Der Teig wird über die Hand gestreckt und gezogen, bis er eine lange Schlange ist, in der Mitte bleibt er dicker. Man legt ihn aufs Weyenblech und umschlingt ihn zu einer Fastenweyen (...).» Diese erfreuten sich auf Zunftstufen grosser Beliebtheit. Die Spinnwetternzunft bestellte schon vor der Zeit am 23. Dezember 1773 eine grosse Fastenwähe zu 10 Schillingen. Die Normalausführung kostete damals 6 Pfennige.

Das Gebäck wusste auch in der Oberschicht zu gefallen und wurde nach und nach zum Ganzjahresgebäck: Als Helena Valeria Burckhardt 12 Personen zu Besuch hatte, erhellten acht Lichtstöcke den Raum. Es gab Tee mit Rahm, 20 Fastenwähen, für 3 Batzen Brot, 2 Flaschen Bordeaux, 4 Flaschen Weissen, Biscuits, Quittenschnitze und Mirabellen.

Mit dem Anwachsen der Bevölkerung im 19. Jahrhundert stieg der Bedarf an Backwaren aller Art und damit auch der Fastenwähe stetig an. Offenbar waren die Bäcker mit dem Umschlingen nach alter Manier überfordert und fanden mit einem von Basler Spenglern entwickelten vierschneidigen Abstecheisen – dem «Faschtewaje-Yseli» – eine praktische Lösung für den Klein- und Mittelbetrieb: Ovale Teiglinge mit der Handkante leicht eindrücken, abstechen, mit Eigelb bepinseln, mit Kümmel bestreuen, auseinanderziehen und ab in den Ofen.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Bäckermeister Otto Zoller mit Riesen-Fastenwähe, 2006.

Brauchtumsgebäcke (Teil 8)

Wie der Osterfladen zu seinem Namen kam

Die früheste Nachricht von österlichem Fladengebäck in Basel stammt von 1426/27. Das Rechnungsbuch der Münsterbauhütte wies «4 Schillinge für Ostereier» und «15 Schillinge für allerhand «Züg zu den Fladen» aus.

Der alte männliche Begriff «Züg» besagt hier, dass die für Bauleute bestimmten Fladen Zutaten erhielten, die gerade vorhanden waren, vielleicht eine Art Restenverwertung. Wie Fladen damals beschaffen waren, zeigt ein Beispiel aus dem «Buch von guter Speise», einer Handschrift des 14. Jahrhunderts:

«Ein Fladen von Fischen gemacht. Lege Stücke von Fischen gleich welcher Art in eine mit Reismehl wohl vermengte Mandelmilch. Gib einen in Würfel geschnittenen Apfel, ein wenig Schmalz und Gewürz dazu. Verteile dies auf einem «blat von teige» (Teigboden), schiess ihn in den Ofen und lass es backen.» Für jene, die es süß mochten, empfahl «das alemannische Büchlein von guter Speise» aus derselben Epoche, ein «köck» (Gehäck) aus drei Teilen Mandeln, von denen der erste gefärbt, der zweite mit Zucker bestreut, und der dritte mit in Wein eingelegten Weinbeeren vermengt wurde. Duftete aber auf einem «blat von teige» ein «köck» aus Käse und Speck, denkt man an Pizza oder Flammenkuchen.

Rezepte aus jenen Handschriften verraten nicht, ob die Teigböden flach ausliefen oder ob man die Ränder zu einem Wulstrand zusammenschob. Ein solcher erlaubte, dem Fladen einen Deckel zu verpassen, wie ihn der Strassburger Münsterprediger Johann Geiler von Keisersberg 1514 beschrieb: «Der Fladen ist gemacht aus Käse, Milch und Eiern und hat eine Krone oder ein Zynnelin.»

Rezepte von rezent bis süß

Damals war es Brauch, Fladen im Ostergottesdienst weihen zu lassen. Fromme Basler pilgerten zur Münsterkirche hinauf, wo sie die mitgebrachte «Speis» am Dreifaltigkeitsaltar segnen liessen, bis Reformator Martin Luther mit den Fladenweihen aufräumte: «Christus soll die koste seyn – und speysen die Seel allein.» Die umstrittenen Fladenweihen wurden schon früher in Fastnachtspielen, wie auch in Sebastian Brants «Narrenschiff» (1494) verspottet: «Die gewychten Fladen uns nit schmecken...». Später findet sich im handgeschriebenen Kochbuch der Magdalena Platter in Basel (1592) das Rezept:

«Guter Fladen: Presse das Wasser aus einem guten Eier-Ziger. Lass Weissbrot in heisser Milch aufweichen und rühre es unter den Ziger. Schlage hierauf Eier in die Masse, bis sie dünn genug ist. Nimm geschälte und kleingeschnittene Mandeln, Feigen, Meertrauben und Rosinen und mische alles durcheinander. Gib Zucker dazu und salze. Wenn du es gerne süß hast, schütte heissen Anken dazu und wirke alles wohl. Mache einen Eierboden, verteile die Füllung darauf und lass im Ofen oder in der Tortenpfanne backen.»

Das Osterfladenrezept in Marx Rumpolts «Ein new Kochbuch» (1581) mit einer Mischung aus Parmesankäse, geriebenen Wecken, Eigelb, Butter, Mandeln, Weinbeeren und süßem Rahm bringt den hochgezogenen Teigrand ins Spiel. Es kam die Praxis auf, in einer Tortenpfanne den Teigboden «zwei Finger



Mit Zuckereiern garnierte Osterflädlein.

hoch» aufzuziehen, «blind» zu backen und als sogenannten «Tortenhafen» antrocknen zu lassen. Auf diese Weise liessen sich Teigböden auf Vorrat herstellen. Anna Wecker schrieb in ihrem «Ein köstlich new Kochbuch» (1600) die Verwendung von Reis vor und liess den Backfreudigen die Wahl zwischen Torten und Fladen:

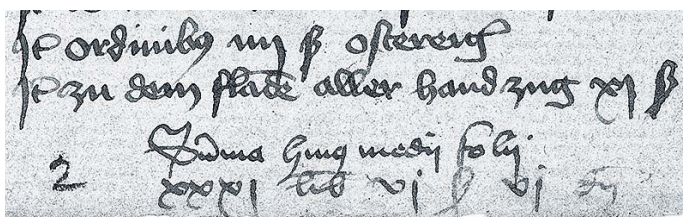
«Eine Torte oder Fladen von Reis: Rühre eine Art von Straubenteig aus gekochtem Reis, feister Milch, Eigelb, Rahm oder Mandelmilch und Rosenwasser. Zuckere und salze ein wenig. Bereite einen Teighafen, wie du ihn schon kennst, lass ihn hart werden und schütte den Zeug hinein. Wenn der Zeug gestockt ist, färbe ihn mit Krautsaft grün. Willst du ihn für einen Fladen zurichten, mache es wie oben. Gib aber Weinbeeren, Meertrauben oder geschnittene Feigen dazu und backe es schön wie andere Fladen.»

Obschon manche Baslerinnen Reis, Reismehl oder Griess für den Osterfladen verwendeten, blieben bis um 1900 «Zigerlein» gleichwer-

tige Zutaten. Für den einfacheren Osterfladen durfte es auch ein «Brot – oder Mehlpäpplein» sein. Hier ein Zigerli-Rezept aus der Zeit: «Verklopfe 5 Eier, schütte 4 oder 5 Löffel geronnene und für 2 Schillinge gute Milch dazu. Stelle das über das Feuer, bis es Ziger geworden ist. Darnach nimm es mit einem Schaumlöffel heraus und tue es in die Formen.»

Wie das Schrifttum belegt, wandelte sich der Osterfladen seit der Reformation vom sakralen zum profanen Festtagsgebäck wie auch zum saisonalen Artikel. Der Teigboden erfuhr den Gestaltwandel vom flach auslaufenden, umrandeten bis hin zum aufgezogenen Rand sowie zur Einpassung in Backformen verschiedener Art. Mit dem Aufkommen von Haushalt-Rezeptensammlungen gegen Ende des 17. Jahrhunderts zeigte es sich auch, dass der Osterfladen nicht mehr rezent gefüllt wurde. Nach und nach beliebte eine Füllung aus Griess, Reis oder Krümel, mit oder ohne Rosinen.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Fladen und Ostereier im alten Basel.

Brauchtumsgebäcke (Teil 9)

Gugelhopf-Geschichten

Wo und wann die Begriffe «Gugelhopf» und «Gugelhupf» aufkamen, ist ungewiss. Mit ihrem Erscheinen in Familien-Rezeptsammlungen des 18. Jahrhunderts begann man in der Stadt am Rheinknie den Kuchen mit kegelförmigen «Gugelhüten» zu vergleichen.

Solche Hüte trugen Amtsmänner im 17. Jahrhundert (s. Foto unten). Während das baseldeutsche Wörterbuch des Johann Jakob Spreng, um 1760 lediglich «Gupf» im Sinne einer Geländeerhebung nennt, bezeichnet das «Idiotikon» (Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, 2/1885, Sp. 1492) den Gugelhupf als «hohen, oben in der Form eines Kopfes oder Hutes abgerundeten, durch Bierhefe und Mehl aufgetriebenen Brotkuchen aus Mehl, Milch, Eiern, Rosinen und Weinbeeren».

Eine frühe schriftliche Überlieferung findet sich im «Grazer Kochbuch» (1686) mit einem Vorläufer des Gugelhupfs als «Fauler Hund» – ein in Zuckerhutform gebackener Hefeteig, der in Scheiben geschnitten, mit Butter und Zucker verfeinert ein zweites Mal in den Ofen kam. Johann Christoph Thiemens «Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-, Kunst- und Wunderbuch» (1700) kennt dieses Gebäck als «alt-teutsches Essen». Backformen

erscheinen in jener Zeit als «Asch» oder «Napf» genannte glasierte Irdenware. Daher die Gebäckbezeichnungen «Asch-» und «Napfkuchen». Johann Georg Krünitz klassierte in seiner «Oekonomisch-technologischen Enzyklopädie» (101/1806, S. 219f) diese Produkte als «etwas Bereitsames [Unkompliziertes], es werde mehrertheils bei Bauern aufgetragen und sei auch eine Zierde des Gesindetischs». Ein regelrechtes hefefreies Gugelhupf-Rezept erschien im «Vollständigen Nürnbergischen Kochbuch» (1691):

«Einen Gogelhopffen zu bachen»

«Nehmet ein viertel Pfund frisches Schmalz / rühret dasselbe in einer Schüssel eine halbe Stunde ab / schlaget sechs gantze Eyer und vier Dottern / eines nach dem andern darin; giesset ein wenig Rosenwasser und Zucker nach Belieben darunter / saltzet es ein wenig / rühret drey Löffel voll süssen Rahm / ingleichen auch zehen guter Löffel voll des schönsten und besten Mehls

darunter / dass es ein schönes Teiglein wird: Schmieret einen Dorten-Model mit Butter / giesset den Teig darein / aber nicht voll / lasset selbigen ein wenig vor dem Ofen gehen / und dann in einem Oefelein ganz gemacht eine halbe Stunde lang bachen / doch dass er nicht zu braun werde / und streuet Zucker drauf.»

Passende Backformen

Im Zuge des aufstrebenden Zuckerbäckergewerbes wie auch für backfreudige Hausfrauen begannen Töpfereien und



Kougelhupf à l'Alsacienne.

A. Spycher

Kupferschmiede dekorative Backformen zu liefern. Mit der Einrichtung der sich nach oben verjüngenden Röhre erreichte man eine Erweiterung der Gefässwandung und eine Verbesserung der Hitzeaufnahme. Bei den Kupferformen beliebte besonders der nach dem Vorbild des Turbans (bonnet du turc) gestaltete spiralförmige «Türkenbund». In der Folge lauteten manche Rezeptüberschriften «Einen Türkenbund zu machen». Die Verwendung von Rosinen, Mandeln und Staubzucker kam erst im 18. Jahrhundert auf. Hier das Rezept der Baslerin Margarethe Müller von 1747:

«Ein gerührter Gugelhupf»

«Man rührt ½ Pfund frischen Anken eine halbe Stunde lang in die gleiche Richtung. Alsdann rührt man 3 Vierlinge schönes Weissmehl, einen Schoppen Milch und ein wenig Salz in den Anken. Jetzt folgen 12 Eier, eines nach dem andern und wohl im Teig verschafft. Erst am Schluss werden Rosinen, Meertrauben und ein guter Löffel voll Bierhefe beigefügt. Das Geschirr wird wohl geschmiert, mit Mandeln besteckt. So wird der Gugelhupf probatum und gut.»

Zu besonderer Berühmtheit gelangte der Gugelhupf im österreichischen Bad Ischl. Dort erschien im Sommer 1888 Kaiser Franz Joseph gerne bei der Hofkammersängerin Katharina Schratt zum Frühstück. Frau Schratt buk den «Germgugelhupf» selbst, bestellte

aber sicherheitshalber bei der Konditorei Zauner ein zweites Exemplar nach ihrem Rezept. Welchen Kuchen der Kaiser genoss, blieb das Geheimnis der Gastgeberin. Der «Germgugelhupf Franz Joseph» ist heute noch Markenzeichen der Konditoren-Dynastie Zauner.

Als eigentliche Gugelhupf-Hochburg ist auch das Elsass zu nennen.

Yvette Hornstein umfasste dies in «Découvrir le Sundgau» (2008) kurz und bündig: «Comme pour toutes les fêtes, l'incontournable Kougelhupf sera de la partie au petit déjeuner avec le café au lait ou à l'apéritif, accompagné d'un bon Gewurztraminer ou un Muscat d'Alsace.» Das eingangs zitierte Idiotikon beschreibt im weiteren den Gugelhupf aufgrund weniger Einzelmeldungen als «Bierbrot», als Neujahrsgebäck und erinnert an einen vergessenen Tanzreimvers: «Gugelhupf und Tarte – d'Schulde loht me warte.» Bei uns ist der Gugelhupf nicht so sehr an Feiertage und Familienfeste gebunden. Er beherrscht als Ganzjahresartikel seinen festen Platz im Warensortiment. Ob hausgebacken oder vom Beck – so ein Biscuit-Gugelhupf, dessen Krume gleichsam auf der Zunge zerschmilzt und sich bei einem spritzigen Weissen mit dem Aroma der Mandel vermählt – ein Hochgenuss!

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Gugelhüte im alten Basel.

bewilligte Reproduktion A. Spycher

Brauchumsgebäcke (Teil 10)

Zur Geschichte der Torte

Torten gibt es heute in verschiedensten Varianten. Doch wie steht es eigentlich um deren Ursprung?

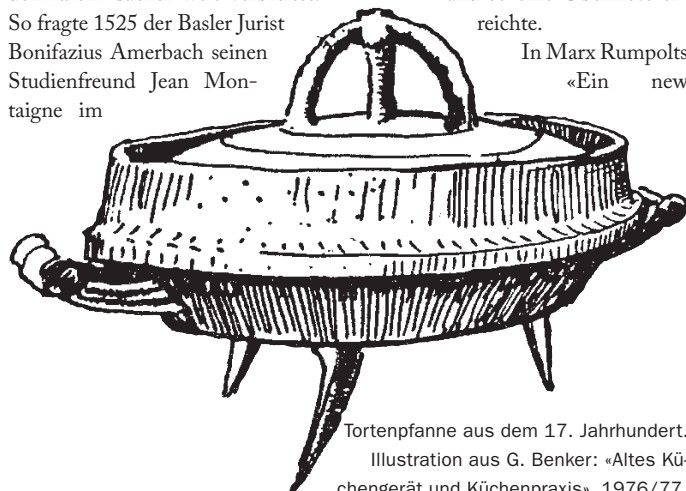
In meinen Kindertagen brillierte Mutters Rüebli torte, später die von den St. Gallern als «Klostertorte» vereinnahmte Linzertorte. Die Zuger Kirschtorte war tabu, konnte aber bei Tante G. samt einem Zug aus ihrer Zigarette gekostet werden. Die Bündner Nusstorte kam geschenkt aus der Bündner Herrschaft ins Haus und wurde als «schwer» empfunden. Unvergessen auch die in späteren Jahren auf der Terrasse des Cafés Winkler hoch über der Stadt Salzburg verspiesene Sachertorte. Heute suche ich im Dreieck Basel–Titisee–Colmar die besten Schwarzwälder Torten, im Elsass «forêt noir» genannt und zuweilen besser als anderswo.

Die von Etymologen als unklar bezeichnete Herkunft der Gebäckbezeichnung «Torte», fasst Annemarie Wurmbach in der «Zeitschrift für Volkskunde 56/1956 zusammen: «Lateinisch «torta» hat sich vom einfachen Fladenbrot über den Pfannkuchen und Pasteten zu einem Gebäck der feineren Küche entwickelt.» Zu ergänzen wäre «... und der Zuckerbäckerei, der späteren Bäckerei- und Konditorei.»

Wie die Rezeptliteratur des 16. Jahrhunderts bezeugt, waren Mandeltorten wegen dem Süsstoffgehalt des Mandelkerns als Ersatz für den raren Zucker weit verbreitet. So fragte 1525 der Basler Jurist Bonifazius Amerbach seinen Studienfreund Jean Montaigne im

südfranzösischen Aix in Gelehrtenlatein brieflich an, wie man Torten macht – «tortorum conficiendarum modus». So gelangte die Anleitung für eine «Kürbistorte auf neapolitanische Weise» aus gekochtem Kürbis, Mandelmilch, Zucker und Gewürzen in die Stadt am Rheinknie. Eine «Fastentorte» bestand aus dünn ausgewaltem Weizenteig, auf dem eine Paste von zerstoßenen Mandeln, Zucker, Butter und Rosenwasser verteilt wurde. Für die «Apfelforte, wie sie in Avignon hergestellt wurde», bestrich man einen Teigfladen mit Mus aus gekochten Äpfeln, Butter und Eigelb. Der Teigboden war mit weissem Pulver «pulverum albo» bestreut. Auf Nachfrage erfuhr Amerbach, dass es sich um eine Mischung aus Zucker, Zimt oder Ingwer handelte. Wie Montaigne beobachtet hatte, formte man den Teigrand zu einem Kranz (circumvallabis ad instar corona), um das Auslaufen der Füllung zu verhindern. Auf diese Weise konnten haltbare «Tortenhäfen», wie sie im Beitrag über den Osterfladen in Nr. 7 v. 17.3.2017 beschrieben wurden und sich und mitsamt der Füllung in der «Tortenpfann» fertig backen liessen. Die Deckel dieser gusseisernen Pfannen waren so gestaltet, dass man Glut darauf setzen konnte und so eine Oberhitze erreichte.

In Marx Rumpolts «Ein new



Tortenpfanne aus dem 17. Jahrhundert. Illustration aus G. Benker: «Altes Küchengerät und Küchenpraxis», 1976/77.



Bildtafel aus «Schule und Praxis des Konditors».

Reproduktionen: A. Spycher

Kochbuch» von 1581 dominiert neben einer Auswahl von Kräuter- und Fruchttorten die Mandeltorte und mit einem «Mansch Blancko» eine Blanc-Manger-Köstlichkeit aus französischen Kochbüchern, die er als «Ungarische Torte» aufführt. Anna Weckers «Köstlich new Kochbuch» (1600) brachte eine gedeckte Torte ins Spiel:

Eine Dort von Käs und Birnen

«Nimm gute süsse Birnen / bereite sie / koch sie im Schmalz bis sie sich zerlassen. Speckbirnen sind gemeinlich die besten, denn die zermusen sich gern. Wann sie dann wohl gekocht sind / so vertreib sie in einem Geschirr wohl / rühre oder klopfe Eier darein / darnach eine gute Handvoll rein geriebenene Parmesankäse / oder holländischer, der nicht neu ist / genugsam Ingwer / Muscatnuss / Zucker / Weinbeeren / bereite das in einem sehr dünnen Hafen / tue alles und auch süsse Butter hinein: Mach einen zarten Deckel darüber / dass die Torte rundum wohl verschlossen ist / und backe sie rasch.»

Im reichen Bouquet von Torten-Diversitäten des «Cuisinier Royal bourgeois» (1692) findet sich die «Tourte d'Amandes» wieder mit einer Füllung aus zwei Handvoll süssen Mandeln, Orangenblütenwasser, Zitronat, Schalen von grünen Zitronen und Zucker.

Mit dem Aufkommen der Zuckerbäckerei entwickelte sich in weltlichen und kirchlichen Hofkonditoreien die Tortenkunst zu prachtvollen Schaustücken, wie sie noch das «Neue illustrierte Konditoreibuch» von Carl Krackhart (1891) präsentierte. Nach und nach erschienen jedoch ebenso reich illustrierte Fachbücher, die sich mit dem Alltagsgeschäft unseres Gewerbes befassten, wie Heinrich Killingers «Tortenverzierungen» (1908), J.M. Erich Webers «Schule und Praxis des Konditors» (1927), Adolf Heckmanns «Süsse Kunst» (1933), Modekos «Die süsse Dekorkunst» (ohne Jahr) oder Hans Skrachs «Wiener Konditorei» (1933). Dabei entstanden Anregungen für Bildmotive sowie Schriftmuster und Schablonen für das Spritzen und Bemalen von Tortendekorationen. Diesen Editionen folgte das 1952 in dritter Auflage letztmals gedruckte Bändchen «Die einfache Torte» der Coda-Verlags AG in Basel – ein Buch, das heute noch in Backstuben anzutreffen ist. Diese oft mit Fingerspuren vom Vorfahr behafteten Exemplare verdienen es, aus Kisten und Kästen hervorgekramt und aus heutiger Sicht wiederentdeckt zu werden. Die Coda-Buchreihe gelangte 2016 als Teil der Konditoreibuchsammlung des Schreibenden in den Besitz der Schweizerischen Stiftung für Brotkultur.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Brauchtumsgebäcke (Teil 11)

Von der Fastenbrezel zum Bierring

Der Beitrag in «panissimo» 48 vom 2. 12. 2016 handelte von bis zu pfunds schweren und entsprechend umfangreichen Eierteigbrezeln, die früher als «Neujahreringe» verkauft wurden und deren Brauchtum vielerorts in Vergessenheit geraten ist. In dieser Nummer geht es um Geschichtliches zur Brezel in Wort und Sache.

Der Gebäckname wurzelt im lateinischen «brachium» beziehungsweise «brachiolium», steht seit Alters her für Sinndeutung des zum Gebet verschränkten Armes oder Ärmchens. Bildliche Darstellungen der Brezel sind seit dem frühen Mittelalter neben der Oblate auch als Hostie beim Abendmahl wie auch bei fürstlichen Tafelfreuden mehrfach erhalten geblieben. Laut Küchenrodel des Bischofshofs zu Basel 1507–1508 verspeisten die Domherren verschiedentlich «bretstehlen» und «prezellen» innerhalb und ausserhalb der Fastenzeit. Im kirchlichen wie im weltlichen Leben entwickelte sich ein reiches Brauchtum um Brezeln zu Neujahr, Drei Königen, in der Fastenzeit, zu Allerseele wie auch als Liebespfand, Patengeschenk und im Alltagsleben.

Das verbreitete Aufkommen des Brezelgebäcks begründete im 13. und 14. Jahrhundert einen Spezialberuf im Bäckereifach, den «Bretzeler». In Basel erinnert ein auf das Jahr 1332 zurückgehender Häusernname an «des Bretzellers Huus» und

an einen «Hugo, der Bretzeler». Bei den Basler Brotbecken zeigen Zunftwappen, Zunftsiegel und Bahrtuch das Brezelmotiv. Zeugnisse aus der berufsmässigen Brezelbäckerei beschreiben die Herstellung von Fasten- und Fastenbrezeln, die je nach Gegend und Gebräuchlichkeit salzfrei waren oder in Natronlauge getaucht und mit Salz bestreut wurden. Wie man mit «gesottenen Brezeln» verfuhr, bezeugt Zedlers «Universal-Lexikon» von 1773:

«Man machet das Mehl mit Wasser und Hefen ein, bereitet einen festen Teig wie einen Stein, bricht hierauf denselben mit einer Breche, auf welcher ein Beckknecht sitzt, und zwey Mann dieselbe ziehen. Der oben sitzt, schlägt den Teig immer ein, dass er so glatt ist wie ein Spiegel. Nach diesem schneidet man ihn in kleine Stückgen, welcher hernach gewälzt und zusammen geschlossen werden. Man lässt sie alsdenn erst gehen, und wirft sie darauf in einen Kessel siedendes Wasser. Dasselbst lässt man sie eine kleine Weile, schiebt sie in den Ofen. Sind sie ungefähr eine halbe viertel Stunde darinnen gewesen, werden sie wieder herausgenommen, und alsdann sind sie zum Essen gut.»

War zu Anfang des 18. Jahrhunderts das handgefertigte Brezelbacken laut einer Mannheimer Bäckerordnung Bestandteil der Meisterprüfung, verlor sich diese Berufssparte im Industriezeitalter des 19. Jahrhunderts mit Maschinen, deren Walzen stündlich bis zu 5000 ausgestanzte, nur noch brezelähnliche Teiglinge ausstießen.

Vielfalt an Gebäckarten

In unserem Land ist die Vielfalt an Laugengebäckarten allgegenwärtig. Als lokales Brezel-Brauchtum erinnert man sich im Aargau an Lokale – sogenannte Brezelschmieden –, in denen man am Berchtoldstag um



Brezelziehen. Buchillustration aus J. Bronner, «Von deutscher Sitt und Art», 1908.

Eierringe spielte. In Bayern war es das «Brezn-Ziehen» oder «Brezn-Hagkeln» (Foto oben): Wer von den Brautleuten das grössere Ende zog, hatte in der Ehe das Sagen. Nach anderer Regel bezahlte die Zeche, wer das kleinere erwischte. Werden dort zu Lande «Weisswurst und Brezn» in einem Atemzug genannt, sind es im Elsass «bretzels sucres, salés» oder «au fromage», in der vom Aussterben bedrohten Mundart «Brätschtäl» genannt. Früher wurde in Reiningen bei Mulhouse der Dreikönigstag als «Brätzältag» begangen und dabei um Neujahrsbrezeln gekartet. Heute ist es der erste Samstag im Januar. Dem Schreibenden schmecken bretzels am besten in der Boulangerie Marx im Weinbaustädtchen Eguisheim an der Route du Vin. Dort kommen sie im Stundentakt zart knusprig und nicht zu salzig aus dem Ofen und sind zusammen mit dampfendem Beinschinken im Brotteig aus der Charcuterie Edel ein herrliches «Elsässer Znacht». Ennet des Rheins machten im Töpferstädtchen Kandern am

Fuss des südbadischen Blauenmassivs einige Bäckerfamilien mit Brezelbäckerei von sich reden. Ihre Erzeugnisse gelangten Mitte des 18. Jahrhunderts im Rückentragkorb bis zu den Mulhouser Zunft-Oberen hinüber und später in Ringen zu je 23 Stück zusammengebunden nach Basel, wo noch um 1910 Basler Bäckereien Brezeln «nach altem Kanderer Rezept» feilboten. Vor dem Zweiten Weltkrieg wuchs die Brezelbäckerei Mayer zu einer Fabrik, in der bisweilen an die 100 Frauen in Handarbeit Brezeln formten, heute als Mayka Naturbackwaren GmbH in Schliengen aktiv.

Am Rheinknie besorgten sich Generationen von Liebhabern Salzbrezeln «vom Singer». Niemandem wäre es in den Sinn gekommen, jener und der heutigen marktüberschwemmenden Party-Snack-Fabrikware «Salzring» zu sagen. Das waren und sind «Salzbräzeli». Zieht aber der eingefleischte Basler eine Laugenbrezel vom Ständer, ist das ein «Bierring».

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Andachtsbildchen mit Leidenssymbolen Christi und Fastenbrezel aus dem 18. Jahrhundert (Privatbesitz).

Brauchtumsgebäcke (Teil 12)

Zur Geschichte des Basler Leckerli

Zahlreiche Quellen belegen, dass das Basler Leckerli einen anderen Ursprung hat als oft kolportiert wurde.

Als ich mich in den 1980er Jahren für die Geschichte der Lebkücherei in meiner Vaterstadt und für das «Läckerli» speziell zu interessieren begann, stiess ich auf reiches Quellenmaterial: Kloster-, Rats- und Zunftarchivalien, Rezeptsammlungen aus Bürgerhäusern, dazu einschlägige Literatur wie die um 1900 erstmals erschienenen Standardwerke von Aloys Schulte über die Auftragsbücher bedeutender Handelsgesellschaften und Verkehrswege des Mittelalters. Aufgrund dieser Materialien wurde klar, dass die von Produktwerbung und Presse seit Generationen verbreitete Geschichte, das «Läckerli» sei während des Basler Konzils 1431–1449 als Delikatess für die Kirchenfürsten kreiert worden, zu hinterfragen ist.

Auch pergamentene Zoll-Warenlisten und Kaufhausakten verraten, dass wesentliche Zutaten zu einem Basler Leckerli damals noch nicht auf dem Markt waren oder als Raritäten gehandelt wurden. Der Honig wurde aus Zurzach und anderen Messeplätzen sowie aus Klostergrütern beschafft. Zucker war eine teure Apothekerware, die in Pulverform bittere Pillen in Konfekte verwandelte. Der von 1458 bis 1478 in Pruntrut residierende Basler Bischof Johann von Venningen – Zeitzeuge des Konzils – verbuchte in eigenhändig geführten Haushaltbüchern ein einziges Mal den Erhalt eines Zuckerstocks und gelegentlich einen Lebkuchen.

Wichtige Süsstoffe waren Rosinen, Meertrauben, Rosenwasser und Mandeln. Der St. Galler Mönch Ekkehard IV. hatte um das Jahr 1000 in seinen «Segenssprüchen zu den Gerichten» die Verwendung von Zitrusfrüchten erwähnt. Das aus der Pomeranze (*Pomum aurantium*) und der Zedrat-Zitrone (*Citrus medica*) gewonnene Orangeat und Zitronat waren ebenso kostspielig und fanden noch lange keine Verwendung in der Lebkücherei. Während im 15. Jahrhundert über ein Basler Leckerli nichts überliefert ist, weisen klösterliche Haushaltrechnungen stets den gleichen Ausgabenposten im Lebkuchenkonto aus – «umb honig und wurtz» (Gewürz).

Leckerli 1591 erstmals erwähnt

Der Gebäckname Leckerli erscheint 1591 erstmals im Augsburger Hause Fugger mit «111 Leckerle zu 4 Kreuzer und 324 andere Leckerle zu 3 Kreuzer». Ins Jahr 1621 fällt das Leckerli-Rezept aus dem Handbuch des Berner Stadtarztes Abraham Schneuwly «Frau Anna von Hallweil Läckerlein zu machen». Bald erscheinen Rezepte in St. Gallen, Burgdorf, Schaffhausen und Zürich, die allesamt mit dem Basler Produkt nicht identisch sind. Laut Mahlzeitenrechnungen der Basler Zünfte bestand der Nachtmahl bis gegen Ende des 16. Jahrhunderts aus Obst und Käse, später aus Hippen, Zuckerbrot und Mandeltorten. Im 17. Jahrhundert kamen «Nürnberg Lebküchlein» in Mode. Mit einem freudigen Ausruf, der im Lesesaal des Staatsarchivs aufhorchen liess, stiess ich auf das Leckerlein in einem Rechnungsbeleg der Gartnernzunft vom 10. Oktober 1711. Zum Dessert gab es Rosenküchlein, Schenkelein, Quittenschnitzlein und «3 Blatten Läckerlin».

Das Lebküchlergewerbe war längst von der Zuckerbäckerei überholt worden, als Streitigkeiten zwi-



Leckerlidosen aus den 1920er Jahren.

schen Pasteten- und Zuckerbäckern um Urheber- und Herstellungsrechte am «Läckerli» ruchbar wurden. Als sich auch Mägde und Witfrauen einmischten, die ein Zubrot verdienen wollten, erklärte 1716 die Obrigkeit die Zuckerbäckerei als freies Gewerbe. Herstellerkreise protestierten, unterlagen aber 1720 «dergestalt, dass einem jeden Lebküchli und Zuckerbrodt zu bachen als eine freye Kunst erlaubt seyn solle». Abseits des Gezänks führten Bürgersfrauen eigene Kochbücher, zum Beispiel Anna Magdalena Falkeysen, aus deren Hand das früheste Basler Leckerli-Rezept von 1741 mit folgendem Titel stammt:

«Basler Lekerly zu machen»

«Eine halb Mass guten alten Honig mit einem Pfund Zucker einem kleinen feuer zergehen lassen, ein halb Pfund Mandeln geschellt und rein geschnitten in dem Honig ein wenig herumgerührt; 4 Loth Zitronaten, 4 Loth Pommerantzen, 4 Loth Zitronen Schnitz und von der Zitronen die Schaale, alles rein geschnitten und auch darein gethan. Eine Muskatnuss, ein halb Loth Nägely, 4 Loth Zimmet dieses nicht

zu rein gestossen und auch darein gethan; aber erst wenn der Teig auf dem Wirkbrett breit gewahlt ist. Zwei Löffel voll starkes Kirschwasser, 2½ Pfund Semmelmehl, das Halbe davon nach und nach in den Honig gerührt, und Teig (...) auf dem Feuer immer den gleichen Weg geschafft und dann in das andere Mehl auf dem Wirkbrett gethan und obigen Zimmet darüber geschüttet, recht durcheinander gewürckt und dann etwa eine Stunde an einem warmen Orte den Teig ruhen lassen. Ein Quintlein Purifizierte Potasche rein gestossen und damit gewürckt. Zu einem kleinen Model nimmt man 1 Loth, zu einem grossen Model 1½ Loth Teig. Die Lekerly müssen den Tag vorher gemacht und nach dem Brod gebachen werden.» (1 Quintlein = 3,76 g, 1 Loth = 15,01 g, 1 Pfund = 480,23 g, 1 Mass = 1,38 L).

Mein 1991 erschienener Band «Leckerli aus Basel – ein ober-rheinisches Lebkuchenbuch» (kleine Foto) hatte anfänglich einen schweren Stand, bewirkte aber, dass die Produktwerbung nach und nach überarbeitet wurde.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Umschlagbild «Leckerli aus Basel».

Brauchtumsgebäcke (Teil 13)

Die Sache mit den Wähen

Wenn hier von Wähen die Rede ist, müssen in der gebotenen Kürze gleichbedeutende Gebäcknamen ausgeblendet werden.

Oskar Rhyner hatte diese in seiner Arbeit «Dünne, Wähen, Kuchen, Fladen» (Frauenfeld 1958) sprach- und sachwissenschaftlich untersucht. Eine jüngere Verbreitungskarte dieser Begriffe ist unter www.ksds.uzh.ch/de/karten/waeh.html im Internet abrufbar.

Als Basler mit «Ziibele-» und «Käaswaaie» aufgewachsen, darf ich im Nachstehenden eigene Erkundungen beisteuern. Wie in den Beiträgen «Ursprung der Fastenwähe» und «Zur Geschichte der Torte» («panissimo» vom 3.3.2017 und 28.4.2017) erläutert, entstammt «Wähe» den mittelalterlichen Wörtern «wajan» oder «waeh» im Sinne von etwas Feinem, Auseinanderlaufendem. Im Briefnachlass des Basler Gelehrten Bonifazius Amerbach aus dem 16. Jahrhundert findet sich die Empfehlung, zur Herstellung einer Torte den Teigboden rundum zu einem Rand emporzudrücken – zu Gebilden, die später in gusseisernen Tortenpfannen mit beheizbarem Deckel eingepasst als lagerfähige «Tortenhäfen» gebräuchlich wurden. Später lieferten Blechhammerwerke geschmiedetes Eisenblech («Sturtz») und Walzwerke das Weissblech zur Herstellung von «stürtzenen» verzinnnten und unverzinnnten Backformen.

Die Hüter des Brotmuseums «Maison du Pain» im unterelsässischen Séléstat (Schlettstatt) weisen den Ausdruck «Waaie» dem Département du Haut Rhin zu, wo ein Bonmot aus Colmar verkündete: «Mir Colmerer schyssen uff d'Waaie, mir backe Kueche!» Grosse Wähenliebhaber waren die Mülhauser Vormundschafsträger (Waisenvögte), wenn sie zu Tische sassen. Alles, was Gärten und Obsthaie hergaben, genossen die Herren in Form von Himbeer-, Apfel-, Trauben- («Träubel»), Pflaumen- («Bruniolen») Mirabellen- («Baröleli») und Kirschenwähen. Am

17.11.1791 notierten sie «bey H.G.'s frauen selig inventure et liquidation 1 Spansau [Spanferkel] 1 blatten gebackene Karpfen, 4 Rauchwürst, 2 Salat, köstlicher rother Neuenburger Wein nebst gutem Brot, gofferen [gaufres] hüpfen, kastanien und 1 Combote Weÿen – in der Cronen gerüestet und verzehrt.»

In eben diesem Gasthof «La Couronne» experimentierte die Wirtstochter Margarethe Baumgartner mit Rezepten, Tortenpfannen und Backblechen. 1811 gab sie als Pfarrerswitwe Margarethe Spoerlin das «Oberrheinische Kochbuch» heraus. In diesem bis um 1915 aufgelegten Werk wird die Abfolge von zehn Wähenarten als «Kuchen von spanischem Brodteig [Blätterteig] oder sogenannten Wähen» eingeführt. Blätterteigwähen wurden noch in der Tortenpfanne mit gebacken, für Wähen im Backblech empfahl die Autorin einen Teig aus Mehl, Eiern, Zucker, Milch und Rahm. Hier die Füllung für eine Heidelbeerwähe:

Rezept für eine Heidelbeerwähe

«Ehe man die Heidelbeeren auf den Kuchen legt, wird eine oder zwey Stunden zuvor Zucker darüber gestreuet und die Heidelbeeren einigemal umgekehrt. Man kann sie auch mit Wein und Zucker abkochen, lässt sie hernach wieder kalt werden, behält die Brühe davon zurück, thut noch mehr Zucker dazu, und lässt sie dick einkochen. Wenn die Wähe dann gebacken ist, streuet man ein wenig Zimmet darüber und giebt sie zu Tische.» (4. Aufl. 1827, S. 253f.)

Auf ihrer Reise wanderte die «Waaie» (oder Wääje) ins Baselbiet, ins Solothurnisch-Aargauische und tief ins Zürichbiet hinein. In Basel erscheint der Gebäckname noch unsicher als «Wejendärtlein» im Kochbuch der Dorothea Respinger



Fotos: A. Spycher

Zwetschgenwähen von einem Hof in Rantzwiller und einem Beck in der Stadt.

von 1794. Wie Margarethe Spoerlin musste auch Amalie Schneider-Schlöth in ihrer «Basler Kochschule» den ungewohnten Ausdruck geläufig machen, so noch in der 12. Auflage 1941 mit dem Rezept Nr. 1919 «Zwiebelwähe (Kuchen)». Als

» Als fasnächtliches Brauchtumsgebäck waren die «Ziibele- und Käas-Waaien» schon im 19. Jh. bekannt.

fasnächtliches Brauchtumsgebäck (heute Ganzjahresartikel) waren die «Ziibele- und Käas-Waaien» jedoch schon im frühen 19. Jahrhundert bekannt. Nach dem «Morgestraich» werden sie in überfüllten Gaststätten in rauen Mengen und in unterschiedlicher Qualität verzehrt, sind aber auf dem Nachhauseweg beim Beck ofenfrisch eingekauft ein sicherer Genuss.

Dass heute noch über den «richtigen» Gebäcknamen diskutiert

wird, ergab sich vor ein paar Jahren in einer südbadischen Gartenwirtschaft, als am Nachbartisch eine Prachtportion aus Rhabarber und Eiweissmontur serviert wurde. Bei Kaffee und Markgräferwein wurde befunden: Die Rhabarberwähe ist nur mit Eieguss ausgestattet, mit Eiweiss überbacken ist sie im Badischen ein Kuchen. Im Elsass drüben ist der Mundartaussdruck «Waaia» am Aussterben – die meisten Kinder verstehen nur noch «la tarte». Im Sundgauer Bauerndorf Rantzwiller wehrt man sich mit dem alljährlich im September stattfindenden «Zwätschgäfascht» gegen die mundartliche Verarmung. Während in einer langen Reihe von elektrischen Haushalt-Backöfen die Zwetschgenernte zu Waaien verbacken wird, lockt ein weitläufiger Marché aux Puces Schnäppchenjäger aus Nah und Fern. Wähenfeste haben offenbar auch in unsern Gegenden Fuss gefasst, so im luzernischen Rain und im bernischen Epsach.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Brauchtumsgebäcke (Teil 14)

«Strübli» – Geschichten von Trichter- und Spritzenküchlein

Wer von der Dreiländerecke aus das badische Blauen-Massiv ansteuert, kommt ins Töpferstädtchen Kandern, Es ist seit drei Jahrhunderten für seine Brezelbäckerei bekannt und feiert jährlich ein grosses «Strübli-Fest».

Im Ortsteil Wollbach findet jeweils Ende August ein grosses «Strübli-Fest» statt. Inmitten von Attraktionen werden «Strübli» gebacken, die frisch aus siedender Butter abgetropft reissenden Absatz finden. Sie erinnern wie die «Striwele» im elsässischen Sundgau an Erntedankbräuche, als aus der letzten Garbe neun Ähren zum «Glückhämpfeli» gebunden und gesegnet wurden.

Laut dem «Schweizerdeutschen Wörterbuch» waren früher Schmausereien mit Straubengebäck an Taufen und Hochzeiten fast in der ganzen Deutschschweiz gebräuchlich. Rosmarie Pflugi schreibt in ihren «Solothurner Liebesbriefen» (1984): «Im oberen Kantonsteil heissen die Strübli allgemein Trauffele. Viele ältere Solothurner erinnern sich an die sagenhaft guten Strübli im Bad At-tisholz. Strübli gehörten in Solothurn auch am Schmutzigen Donnerstag, an der Herrenfastnacht und der Alten Fastnacht zur Tradition.»

Etymologen führen den Begriff «Strübli» auf «struppig», die «Trauffele» auf das Tröpfeln, Rinnen aus einer Traufe zurück. Der Basler Prof. Johann Jakob Spreng beschrieb die Strübli in seinem «Idiotikon Rauracum» um 1760 als «eine Gattung Küchlein zu Basel, wozu der Teig durch einen besonderen Trichter in die heisse Butter gelassen wird, dass sie das Aussehen kleiner verwinkel-

ter Schafgedärme haben». Appetitlicher ist eine badische Version: «Sträuble sind eine dicke Scheibe, die aus vielverschlungenen Rohren besteht.» Das Kochbuch der Baslerin Magdalena Platter von 1592 enthält ein Rezept für «Krumbe Strüble» (Krumme Strübli) mit einem Teig aus Eiweiss, Weissmehl, Salz und Zucker. Das Backen ging so vor sich: «Wan der Ancken heiss ist, so thu den daig in ein Schumlöffel, und far schnell in der Pfannen umbher.» Mit «Strüble in der Vasten» (Fastenzeit) machte Magdalena einen Kompromiss: Der Teig bestand aus Hecht oder Karpfenrogen, Mehl und etwas Wein, der aber wie die andern Strübli im Anken ausgebacken wurde (UBBS*, J I 8, S.12f).

Magdalena Platter war noch mit einem Schaumlöffel zurecht gekommen, andere Patrizierinnen mit einem durchbohrten Kochlöffel. Mit der Zeit entstanden spezielle Trichter oder «Trachter, Trächterlein», wie sie auch genannt wurden, aus Kupfer- und Weissblech. Bei Jane Judith Galiard wurde um 1745 vom Teig «ein Löffel voll in Trachter mit 3 Löchlin gethan und in dem ancken lauffen gelassen». Darauf hiess es: «Wan sie gebachen auf das Tröhlholtz [Wallholz] geschlagen» (StABS*, Nachl. Frey 35, S. 81). So entstanden «Goldene Hauben oder Zuckertrauben», wie sie Marga-



Strüblifascht in Wollbach 2016.

Fotos: A. Spycher



Straubentrichter und Teigspritze.

rethe Spoerlin im «Oberrheinischen Kochbuch» beschrieb und dazu einen fünflöchrigen Trichter empfahl (4. Aufl. 1824, S. 286). Einen Dreiröhrligen kann ich zeigen, den «Fünfer» suche ich. Beim abgebildeten einröhrligen Gerät ist der Trichter vom fein gedrechselten Stiel leicht abgewinkelt montiert, sodass man das «in den Anken laufen lassen» besser steuern kann.

Während Jeremias Gotthelf in «Ueli der Pächter» (Berlin 1849, S. 29) von einer «Sichlete» mit «Küchlein aller Sorten» erzählte, ging der Schriftsteller Simon Gfeller ins Detail: «Änni het e tüchtige Platsch Milch erwellt u Lisi es Chrättli voll Eier abzellt. Derno het es di chochig Milch über s Mähl gschüttet, d'Eier drigschlage u der Teigg grüehrt, bis er schön zarten isch gsi u nümme gchnöllelet het. I der Pfanne het der Anke scho gschprätzlet, un jez het me d'Schlacht chönnen aloh. Der Teigg isch prächtig dür e Trichter glüffe u di Strübli si ufgeunge u guldbruun worde, schöner hätt nüt gnützt.» (Em Hag no, Bern 1919, S. 109).

Noch kurz zu den Spritzenküchlein. Für ein frühes Rezept kehren wir zu Magdalena Platter ins ausgehende 17. Jahrhundert zurück: Sie

bereitete einen Teig «nach Gutdüngen» aus Milch, Mehl, Eiern, Salz, drückte ihn «durch die Spritze oder sonstwie» in die heisse Butter und liess die Küchlein «ohne fest zu rütteln» langsam backen. Das «Bernerische Koch-Büchlein» (Bern 1749, S. 96f) erklärt die Handhabung der Teigspritze, indem der Teig in die «Büchse» gefüllt und mit dem hölzernen «Stempel» zu einem «Zweifelfstrick» (Ornament) oder einem «Lätsch» in den heissen Anken gedrückt wird. Die Baslerin Anna Margaretha Müller drückte «Graswürm» in den Teig aus Zucker, Mandeln, Mehl, Eiweiss und Zitronenraspel (UBBS*, HV 82, S. 44). Bei Margarethe Spoerlin (S. 296) «gab eine Sprütze voll 2 Küchlein, nimmt man eine grosse Pfanne, so kann man 2 bis 3 Stück miteinander backen». Die heutige Vielfalt an Spritzgebäck aus dem Backofen gehört zum Alltag des Bäckereibetriebs. Das Strübli Brauchtum hingegen verdient eine Neubelebung, es braucht keine «Trachter mit 3 Löchlin» dazu.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

* StABS = Staatsarchiv Basel-Stadt, UBBS = Universitätsbibliothek Basel

Brauchtumsgebäcke (Teil 15)

Vom «Gâteau de Milan» zum «Mailänderli»

Am 21. 12. 2009 war ich in der Bäckerei von Remo Wüest in Zürich, wo Joschi Kühne von Radio SRF 1 einen Treffpunkt über Weihnachtsguetsli moderierte. Zu reden gab besonders das Mailänderli.

Über die Herkunft des Mailänderli wurde schon viel spekuliert. Auf der Suche nach alten italienischen Kochbüchern blieb ich in den «Opera di Bartolomeo Scappi, M. delle arte del cucinare» (Venedig 1610) stecken, wo auf S. 205 «Biscotelli di marzapane di piu sorte» (verschiedene Marzipan-Biscuits) aufgeführt sind. Biscotelli alla Milanese jedoch fehlen. Heute umfasst dieser Begriff unterschiedlichste Guetsli «nach mailändischer Art». Ein Rezept, das unserem Mailänderli entspricht, surfte ich unter www.chicucina.it/ricette/304_biscotti_milanesi.html. Es braucht dazu 250 g Mehl, 125 g Zucker, 50 g frische Butter, 2 Eigelb, die geraffelte Schale einer halben Zitrone und eine Prise Salz. Den aus Förmchen gestochene Teig bei 170° etwa 12 Minuten goldgelb ausbacken.

Während Bartolomeo Scappi nicht weiter führte, kam das Buch «The perfect cook» (London 1656) auf S. 174 mit «To make a cake or tart according to the Italian and Milan fashion» gerade recht. Damalige englische Autoren schrieben gerne bei den Franzosen ab, hier aus Pierre François de La Varennes «L'Ecole des ragouts, ou le chef-d'oeuvre du Cuisinier, Pâtissier et du Confiturier». Aus der in Lyon erschienenen 12. Aufl. 1688 finden wir auf S. 285 einen «Gâteau de Milan» aus 1½

Pfund Mehl, 1 Pfund süsser Butter, 2–3 Eiern, einer Handvoll Frischkäse und ein wenig Salz. Aus diesem Teig formte man einen zwei Daumen dicken Kuchen, legte ihn auf bebuttertes Papier, ritzte mit der Messerspitze Dekorelemente ein, bestrich mit Eigelb und backte ihn eine halbe Stunde lang.

Es ist naheliegend, dass dieser Gâteau de Milan aus französischen Quellen in den deutschsprachigen Raum eingeflossen ist, z.B. als «Meyländischer Kuchen» ins «Brandenburgische Kochbuch» der Maria Sophia Schellhammer (Berlin 1732, S. 334). Jene wohl gewerbsmässige Anleitung verlangte ca. 5 kg (1 Spint) Mehl, 9 Pfund Butter, 30 getrennte Eier und Milch nach Gefühl. Der mit dem «Rollholtz» ausgewallte Teig wurde mehrmals übereinander geschlagen und in Kuchenstücke zerteilt. Ebenfalls in Kuchenform finden wir im «Bernischen Koch-Büchlein» (2. Aufl. 1749, S. 112) folgenden

Gateau de Milan

«Nimm zu einem halbpfund Zucker so viel Semmelmehl, drey frische Eyer, von einem das Weisse, einen halben Vierlig frischen Anken / Citronen so viel du wilt; teige alles untereinander – bis du es kanst dröhlen / zu einem Kuchen / thu ihn auf ein Papyr, bestreiche ihn mit dem Gelben vom Ey / und backe ihn schön.»

1771 erfuhr der Gâteau de Milan bei der Baslerin Anna Elisabeth von der Mühl einen Gestaltwandel: Dem Teig wurde wenig Rosenwasser hinzugefügt, «hernach ein wenig gewahlt, in die Mödel gedrückt und



«Gutzi»-Quartett der Krebs-Bäckerei in Basel.

Fotos: A. Spycher

auf die Blech gelegt» (Historisches Museum Basel [HM] 1941.38). Statt die alten Familienstücke hervorzuholen, legten Baslerinnen zusehends die mit neumodischen Blechförmchen ausgestochenen «Gutzi» auf weisses oder Schreibpapier und schoben sie nach dem Brotbacken in den Ofen. Ein anonymes Rezept mit 2 Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, dem Gelben und Weissen von 2 Eiern schliesst mit dem Vermerk «Das gibt 63 Stück.» (HM 1950.104a). Laut «Avis-Blatt» vom 22. 12. 1791 waren auf der Basler Zunft zu Gartnern von der Frau des Stubenverwalters gebackene «Gâteau de Milan, Aenisbrod und auf Begehren auch Schenkelein» zu haben. Die Zuckerbäcker schlossen sich den hausfraulichen Backtraditionen wie auch der Inseratenwerbung nur zögerlich an. Die alte Gebäckbezeichnung galt noch bis über die Jahrhundertschwelle als vornehm. Gemäss «Neuem Berner Kochbuch» der Louise Rytz musste man die «ausgestochenen Gâteaux» mit Eigelb, jedoch ohne Zucker anstreichen (2.

Aufl. 1836, S. 268). Ein erstes «Mejländerly» nach geläufigem Rezept entdeckte ich in einem zerfledderten Rezeptheft der Nanette Müller von 1830 (Privatbesitz).

Wir machen nun einen Zeitsprung ins Basler Isaak-Iselin-Schulhaus, wo die Schülerin M. Keller am 10. 12. 1929 von der Wandtafel weg Mailänderli-Zutaten rappengenaue ins Koch-Reinheft eintrug und mit CHF 2.80 bezifferte (Privatbesitz). Ein Jahrzehnt später setzten eigene Erinnerungen ein, als Papa aus den Resten vom Mailänderliteig für uns Kinder mit dem Rüstmesser einen «Hänsel» und eine «Gretel» austach. Die Rationierungszeit des «Kriegsmailänderli» war angebrochen mit einem gedruckten Rezept für ein Guetsli, das 50 g Fett oder Butter, 100 g Zucker oder halb Zucker und 5–8 Süsstofftabletten, 1 Ei, 1 Esslöffel Trockenei oder Sojamehl, 5 Esslöffel Milch sowie 200 g Mehl vorschrieb und «erst gut schmeckte, wenn es altbacken war.» (HM 2014.242).

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Hundertjährige Ausstechförmchen.

Brauchumsgebäcke (Teil 16)

Schokoladebrot, Brunсли, Zimmetstern

Eine Zeitreise in Basels 17. und 18. Jahrhundert lässt erkennen, dass sich diese Weihnachtsguetsli in regem Wettbewerb zwischen Zuckerbäckern und backfreudigen Frauen der Oberschicht entwickelten. Doch nur von den Letzteren sind Rezepte überliefert.

So finden wir bei Madame Galiard von 1745 die Anleitung für ein «Chocolat-Brötchen». «¼ Pfund gestossener Zucker, ein Loth* Chocolat ohne Zucker, rein geschabt, mit dem Weissen vom Ei, das wohl geschwungen ist, angemacht. Wann das Ei gross ist, muss man nicht alles nehmen. Man muss auch ein wenig Zucker dazu thun für ein Brötchen zu machen» (Staatsarchiv Basel-Stadt [StABS], Nachlässe Frey).

Im Jahr 1773 erscheint im Kochbuch der Valeria Huber ein schokoladefreies «Brauns» aus 1 Pfund Zucker, 1 Pfund ungeschälten Mandeln, ½ Loth Zimt und dem Weissen von vier Eiern. An anderer Stelle folgt ein «Schokoladebrötchen» mit 5 Loth Schokolade, das vor dem Backen in Zucker gewälzt wurde (StABS PA 183). 1794 gab Dorothea Respinger vergleichbare Mengenangaben, jedoch mit 2 Loth «Chokolade» und einem Esslöffel Kirsch hinzu (StABS 151 A 12a, S.3). Laut einer anonymen Vorschrift waren für «Guth Brauns zu machen» ein grosses oder zwei kleine Eier zu verwenden. Nach dem Modeln legte man die Brauns auf Papier und gab sie ins «Bratöfelein» oder in die Tortenpfanne. Eine Variante für «Brauns» sei hier im Originaltext beigefügt: «½ Mandeln ungeschält, sauber abgewischt. ½ Pfund

Zucker, 2 Weisse vom Ei geschwungen, 4 Loth Chokolade. Den Zucker unter die Eier gerührt. Wenn der Teig zu dick ist, kann man ein wenig Milch darunter thun, auch ein Quintlein* Zimt, gibt einen kleinen Teller voll.» (Universitätsbibliothek Basel-Stadt [UBBS], Mscr. HV 158b). Vom Jahr 1800 ist das Kochbüchlein E.H. datiert. Für das «Schokoladebrot» waren 4–6 Loth Schokolade zu reiben, und die Brötchen sollten nicht «gar dünn» gemodelt werden. Für ihre «Brauns» schrieb E.H. 6 Loth Schokolade vor, und der Teig konnte gemodelt werden «wie man will» (UBBS, Mscr. HV 158a). Das um 1800 «bey Stupanus auf der Mittleren Bruck» erschienene erste gedruckte Basler Kochbuch – «Ein nützliches Kochbuch einer erfahrenen und geübten Köchin» – enthält weder Schokoladenbrötchen noch Brauns.

Hingegen riet das «Oberrheinische Kochbuch» der Mülhauserin Margarethe Spoerlin: «Streue halb Zucker und halb Mehl auf ein Nudelbrett, thue den Teig darauf, wahl ihn ungefähr 3 Messerrücken dick, steche ihn mit kleinen blechernen Förmchen aus und lass ihn nach dem Brot backen (4. Aufl. 1824, S.302). In den folgenden Jahrzehnten wiederholten sich die unter Verwandten und in Damenkränzchen



Foto und Reproduktion: A. Spycher

Brunсли – das Beste unter den Besten – samt andern Weihnachtsguetslis.

ausgetauschten Rezepte. Im Alltags-Sprachgebrauch mutierte das Brauns zum anheimelnden «Brunсли». Das «Kochbuch für den hauswirtschaftlichen Unterricht» zieht der allgemeinen Verständlichkeit halber das Basler Brauns vor, kommt dafür Schulmädchenhänden entgegen: «Vom Teig formt man kleine Kugeln, wälzt sie in Griesszucker, legt sie in grossen Abständen auf ein eingefettetes Blech» (15. Aufl. 1932, S.137f.) Auch der Bäcker-Konditor-Lehrling hat es im «Schweiz. Illustrierten Handbuch der Konditorei» mit Basler Brauns zu tun, während sein Produkt als Brunсли verkauft wird (10. Aufl. 1976, S. 351).

Bei den Zimmetsternen sind alte Rezepte nicht so zahlreich wie bei den Brunсли. Im Haushaltbuch vom Jahr 1712 des Johann Rudolf Battier aus einer alteingesessenen Kaufmannsfamilie stossen wir auf die ins 17. Jahrhundert zurückführende Anleitung: «Braune Hertzlin und Sternlin zu machen. Man nehme 1 Pfund rein gestossenen und gesiebten Zucker, 1 Pfund rohe ungeschälte Mandeln mit ein wenig Rosenwasser bespritzt, sowie ebenfalls zerstossene 2 Loth Zimt und 1 Quintlein Nelken. Diese Zutaten werden in das «wohl gekloppte» Weiss von 3 Eiern gerührt und das Gemisch zu einem Teig verarbeitet.

Dieser wird dann in die Mödel gedrückt, worauf die aus den Mödeln befreiten Herzlein und Sternlein gebacken werden. Je nach Wunsch können die Nelken weggelassen werden» (UBBS, Mscr. D II 29). Im Kochbuch der erfahrenen und geübten Köchin besticht ein handwerkliches Detail: Der Teig zum «Zimmet-Brod» auf Seite 63f wird mit «sturtzenen» Formen ausgedrückt, die aus geschmiedetem Eisenblech bestanden. Von einer Zucker- oder Zitronenglasur auf diesen Vorläufern heutiger Zimmetsterne ist aber noch keine Rede. Ein Flohmarktfund spielte mir das mit der Jahrzahl 1874 etikettierte Octavheftchen einer Catharine Vogt zu. Ihre Zimmetsterne gingen so: «8 Eiweiss werden zu Schnee geschlagen, dann kommt 1½ Pfund Zucker dazu, dieses wird ½ Stunde gerührt zu steifem Eis, dann kommt 1 Pfund Mandeln und 2 Loth Zylonzimt [Ceylonzimt] dazu. Guss: 12 Loth Zucker, 2 Eiweiss, Saft einer Zitrone» (Privatbesitz). Stellen wir uns vor, Catherine Vogt habe als «Kathri» einer Hausherrschaft all die feinen Zutaten eingekauft – beim «Specirern» und Gewürzkrämer in den Altstadtgassen oder auch beim Zuckerbäcker.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

* 1 Quintlein = 3,75g; 1 Loth = 15,01g



Spezereiladen um 1870.

Brauchtumsgebäcke (Teil 17)

Kräpfli – Geschichte und Geschichten

Wo der «Schmutzige Donnerstag» die Fasnachtszeit einleitet, freut man sich auf den Duft von siedendem «Schmutz» (sprich: Anken, Butter), worin Fasnachtsküchlein aller Arten bruzzeln.

In diesen Zeilen geht es um Krapfenbäck – um unsere «Kräpfli». Etymologen führen den Wortsinn auf das althochdeutsche «crapho» als etwas Krallen- oder Hakenförmiges zurück. Ein Rezept aus einer Würzburger Pergament-Handschrift des 14. Jahrhunderts unter der Bezeichnung «dis buch sagt von guter spise» möge eine bildhafte Vorstellung davon vermitteln:

«Ein Krapfen. So du einen Fas-tenkrapfen machen willst, nimm Nüsse und stosse sie in einem Mörser. Vermische sie mit würfelig geschnittenen Äpfeln von gleicher Menge und würze diese Fülle nach irgendwelcher Art, fülle das in den Krapfenteig und lass es backen. Dies ist eine gute Fülle, versalze sie nicht.» Man schaut gleichsam zu, wie fünf Finger den Teigfleck umfassen und krallenförmig über das Gehackte nach oben zusammenziehen. Der Hakenform kommt ein Rezept aus einem «Alemannischen Büchlein von guter spise» des 15. Jahrhunderts entgegen: «Krumm Krapfen. Reibe guten Käse, nimm halb soviel Mehl dazu und schlage Ei darunter, würze bis genug und wirke den Teig auf einem Brett zu Würsten. Forme daraus krumme Krapfen oder Hufeisen [rossysen]. Im Schmalz gebacken, sind sie sehr gut und gesund.» (sinngemässe Transkription)

Die 1566 in Frankfurt anonym erschiene- ne «Koch- und Kellermeister- rei» ist eine Fund-



Alter Kräpfli-Ausstecher, Kloster Notkersegg.

grube für Krapfen aus Eier- und Hefeteigen mit in Rotwein gesottem Honig, die mit Petersilie grün und mit Kornblumen blau gefärbt werden konnten. Zur «Fülle» dienen neben Äpfeln und Birnen ein «Geheck» aus Kälberhirn, Fisch-Innereien und Vogellebern – kurz alles, was über den Tisch ging und an Restenverwertung denken lässt. Interessant ist die Anleitung «Krapfen backen von überbliebenen Hühnern» mit einer Füllung aus gebratenem oder gesottem Wildbret. In den Teig wurden «Lebkuchen darin gerieben, so helt er bey einander und lest sich einfüllen».

Das Schweizerdeutsche Wörterbuch (Idiotikon, Bd. 4, Sp. 961) erwähnt eine Esther Däniker als berufsmässige «Chräpfli-Bacherin» in Zürich um 1800. Dieses Gewerlein wird zu Recht mit Klosterarbeit in Verbindung gebracht. Zu den frühesten Zeugnissen gehören die geistlichen «craephelin» im «Hortus deliciarum» der Äbtissin Herrad von Landsperg auf dem Odilienberg im 12. Jahrhundert. Nachrichten über reale Kräpfleinbäckerei kommen seit dem ausgehenden Mittelalter aus Rheinauer Kloster-Küchenrödeln, aus dem aargauischen Zisterzienserinnenkloster Mariazell und von den Schwestern des St. Wiborada-Klosters in St. Gallen.

Kräpfli-Vielfalt in der Schweiz

Unsere heimische Chräpfli-Landschaft ist gut besetzt mit Anbietern unterschiedlichen Bekanntheitsgrades – zum Beispiel die Bäckerei Böhli in Appenzell mit ihren «Chreempfli» als traditionelle Landsgemeinde-Mitbringsel, oder die an einen Höhlenzwischenfall erinnernden «Höllloch-Kräpfli» von Schelbert in Seewen (SZ). Andere wieder gehören zur Kategorie der Wallfahrtsgebäcke, so die «Iddaburger Chrä-



Fotos: Rosmarie Spycher-Gautschi

Kräpflibacken im Kloster Notkersegg, um 1988.

pfli» von Jung in Kirchberg (SG) und die «Schafböcke» und «Stangenchräpfli» bei Goldapfel aus Einsiedeln. Die «Rigi-Tüüfel» von Felchlin in Arth und die «Rigi-Böck» von Pfenninger in Goldau erinnern an einstige Wallfahrten zur Gnadenkapelle «Maria zum Schnee» auf Rigi-Klösterli.

Vielfältigen Veränderungen im Klosterleben zum Trotz ist die Tradition der Kloster-Kräpflibäckerei lebendig geblieben, wie aus den Klosterläden der Benediktinerinnen im Kloster Fahr und der Zisterzienserinnen im Kloster Frauenthal. Während die Gubel-Krapfen der Kapuzinerinnen im Kloster Mariahilf von der Konditorei Schüssel in Menzingen hergestellt werden, verzichten die Ordensschwestern im Kloster Wonnenstein seit langem aufs Kräpflibacken und betreiben neuerdings ein Klosterlädeli mit vielen guten Sachen samt Flohmarkt.

Kräpfli-Produktion im Kloster

Die Zeiten, also man an der Klosterpforte Kräpfli aus einer sichtgeschützten Durchreiche – der «Trülle» – kaufte, sind passé. Am Längsten hielt sich diese Tradition

bei den Schwestern im Kloster Notkersegg in St. Gallen. Als ich gegen Ende der 1980er Jahre ein «Ostschweizer Lebkuchenbuch» (Appenzeller Verlag, 2000) vorbereitete, fragte ich an, ob meine Ehefrau als erfahrene Berufsfotografin Bilder zu einem Beitrag über die Kräpfli-bäckerei auf der Notkersegg aufnehmen dürfe. Die Antwort war positiv. Problematisch war nur, dass man mir als männlichem Reporter keinen Zutritt ins Klosterinnere gewähren könne. Mit der Begründung, dass die Fotografin mit ihren Koffern und Stativen eine Hilfskraft benötige, machten die Nonnen eine Ausnahme. Allerdings unterbrachen sie ihr Beten und Singen, sodass nur leise Verständigungen und das Klicken der Fotoapparate die Stille jenes stimmungsvollen Vormittags unterbrachen.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) war Sekundarlehrer in Basel und ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Ein Spezialgebiet ist die Erforschung der Geschichte süsser Backwaren. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.

Brauchtumsgebäcke (Teil 18)

Von der Hostie zu den Bräzeli oder Bricelets

Beim Gebäcknamen «Bräzeli» kommen mir salzige Apéro-Snacks in den Sinn. Erst über das welsche «bricel» spüre ich den butter-vanilligen, leicht zitronigen Geschmack von Grossmutter's Bräzeli im Gaumen.

Die gebürtige Thunerin kochte elektrisch, bestand aber auf einem Anstellherd mit Holzfeuerung, in den sie mit einem Zwischenring ihr Brezeleisen «G+F» (Georg Fischer AG) mit Schweizerkreuz, Helvetia, Wilhelm Tell und Steinbock als Motive einlassen konnte. In späteren Jahren versuchte ich vergeblich, jene Bräzeli mit einem Jura-Brezeleisen mit aufgedrucktem Standardrezept (100 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 1 Prise Salz, 250 g Mehl) nachzubacken. Der Wort- und Sachgeschichte dieser zum Waffelgebäck gehörenden Knusprigkeiten nachzugehen geht einfacher.

Links:
Kambly-
Biscuitdose
aus der
Gründerzeit.

Rechts:
Hostien
eisen mit
Christus
symbolen,
17. Jh.,
Augustiner-
museum
Rattenberg
(Tirol).



Fotos: zvg

Klösterliche Oblaten

Manch einen erinnert der Genuss eines Bräzeli der äusseren Form nach an die geruchlos auf der Zunge zergehende «Oblate» aus ungesäuertem Brotteig als Sinnbild der im katholischen Gottesdienst geweihten «Hostie». Zu deren Herstellung sind schon im 9. Jahrhundert Zangen mit zwei sich deckenden und mit Gravuren versehenen runden und viereckigen Platten bezeugt. In den «Benedictiones ad mensas» (Segnung der Speisen) des St. Galler Mönchs Ekkehart IV. um das Jahr 1000 geht es bei den Brotsorten auch um Hostien und Oblaten: «... Oblaten möge Gott durch [symbolische] Süsse angenehm machen» und «... Das ungesäuerte Brot sei mit dem Kreuze gezeichnet und möge an das Passahfest [Ostern] erinnern». Dass sich Klosterleute und Domherren mit delikaten Oblaten verwöhnen liessen, berichtet die St. Galler Klostergeschichte. Abt Norpert soll den Mönchen erlaubt haben, während der Karwoche «vinum et oblatas» (Wein und Oblaten) zu geniessen. So auch im Domstift Basel, wo «oblati et pomis» (Oblaten und Äpfel) beliebten. Die Schaffnerinnen im Kleinbasler Kloster Klingental verbuchten «Oflaten» in Mengen – «zwey tusig und vierhun-

dert Oflaten» anno 1454 oder «vier tusig Oflaten» im Jahr 1461. Von den Franziskanern des Barfüsserklosters ist überliefert, dass sie sich auf Palmsonntag 1478 mit je 200 grossen und kleinen Oflaten eindeckten. Ob es sich bei grossen Oflaten um Zelebrationshostien, bei den kleineren um Laienoblaten oder aber um Genussmittel gehandelt hatte, bleibt offen. Die Oblatenherstellung begründete den weltlichen Beruf des «Oflaters». In Basel sassen sie mit den Lebküchlern in der Krämerzunft «zu Safran».

Das von Platinus, einem päpstlichen Hofmeister, 1538 verfasste Kochbuch «Von allen Speisen und Gerichten...» führt auf S. 14 ein Gebäck mit einer Oblate als Unterlage und einer weiteren als Deckel. Die Füllungen bestanden aus gehackten Feigen, Rosinen, Salz, Safran und anderen Gewürzen. Das Ganze wurde durch ein Teiglein gezogen und gebacken. Auch die Basler Stadtarztgattin Magdalena Platter verwendete diese frühe Form von Backoblaten. Laut Rezeptbuch von 1592 benötigte sie für «Gefüllte Oflaten» deren drei, verfuhr damit wie jener Hofmeister und bestreute diese «Doppeldecker» mit Zucker. Das 1600 erschienene «New köstlich Kochbuch» der Colmarerin

Anna Wecker schrieb für «Gefüllte Oflaten» papierdünn ausgewallte Oblaten vor, deren Ränder mit Eiweiss als Bindemittel zu bestreichen waren. Die Füllungen aus Äpfeln, Birnen, Mandeln und «Meerdrüblein» versprochen «ein hübsch höflich [höfisches] Essen und machen einen Kranken wieder lustig». In Basel waren damals auch Hippen beliebt, und auf die Oflaten folgten im 17. Jahrhundert sogenannte «Gofferen» (Gaufres, Waffeln), auf die in einem späteren Beitrag eingegangen wird. Dass sich die Bezeichnung Oflate bis ins 19. Jahrhundert retten konnte, zeigt ein Inserat im «Avis-Blatt der Stadt Basel» vom 22.3.1845, wonach Frau Hägy an der Webergasse «flache und gebogene Oflaten» feilhielt.

Westschweizer Bricelets

Während der «Trésor de la langue française» diese Begriffe nicht erwähnt, bezeugt der «Dictionnaire Suisse Romand» (Carouge 1997, S. 172f) das Auftauchen von bricelets (von briser, zerbrechen) und fer à brisselets in Fribourg um 1426, in Genf um 1521 und somit deren Herkunft aus der welschen Schweiz. Die schweizerdeutschen Ableitungen Bräzeli und Bräzeli-Yse fanden den Weg ins «Bernerische Koch-

Büchlein» vo 1749 einmal salzig, einmal süss: «240. Eingeschlagene Brätzeln. Den Teig kannst Du mit süsser oder saurer Nidlen anmachen / thu ein wenig Zimmet, Muscatnus, Macis und Salz darein / mache den Teig nicht gar zu dick / backe sie im Eisen / und behalte sie in der Wärme.» «264. Kleine Brätzeln. In sechs Löffel voll Zucker nimm neun Löffel voll Mehl / einen halben Vierling frischen Anken / zwey Eyer, alles in einer Kachlen mit einander angmacht und ausgewürkt.»

Um eine ausreichende Produktmenge zu erzielen, war und ist die Bräzeliherstellung eine aufwändige Angelegenheit. Im emmentalischen Trubschachen, wo die Berner Bräzeli am süssesten schmeckten, spezialisierte sich 1910 der junge Bäcker-Konditor Oskar R. Kambly auf dieses Fach und begründete die Erfolgsgeschichte der «Kambly-Bretzeli» – eine der beliebtesten Biscuitmarken der Schweiz.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) war Sekundarlehrer in Basel und ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Ein Spezialgebiet ist die Erforschung der Geschichte süsser Backwaren. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.

Brauchtumsgebäcke (Teil 19)

Agnus Dei – Sujet für Osterspezialitäten

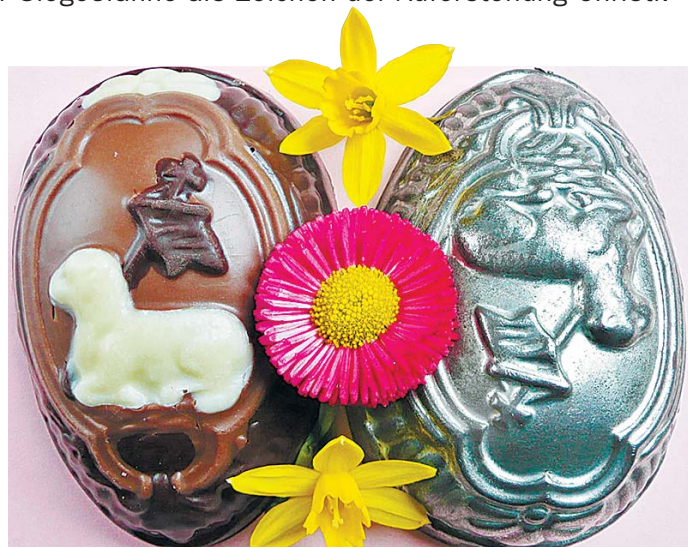
Zum Osterbrauchtum gehören neben «Hasennestchen», «Eiertütschen», Lammgigot oder Gitzibraten auch Backwaren wie Zopf und Osterfladen. Der Ostergabentisch wäre jedoch nicht komplett ohne ein Biscuit-Lämmchen oder ein Schokolade-Ei mit den Symbolen des «Agnus Dei qui tollis peccata mundi» (das «Lamm Gottes, das die Sünde der Welt hinweg nimmt») mit der Siegesfahne als Zeichen der Auferstehung Christi.

Zur Zeit des Leidensweges der Israeliten waren Lämmer bei ihnen Opfertiere. Deren Blut war einst beim Auszug aus Ägypten zum Schutz vor dem Todesengel an die Türpfosten gestrichen worden. Sie gehörten neben dem Backen von ungesäuertem Brot zum Pessach-Fest im jüdischen Frühlingsmonat.

Im Mittelalter wurde das Jungtier das Schafes – das Lamm – zum Naturalzins, zum Geschenk und als Oster Speise für kirchliche und weltliche Obrigkeiten. Schaf- und Ziegenfleisch zählten zu den tierischen Produkten, über die der St. Galler Mönch Ekkehart IV. um 1030 nach Christus in seinen «benedictiones ad mensas» den Tischsegen sprach. Ende des 12. Jahrhunderts genossen die Domherren des Basler Bischofshofs an Ostern anstelle des Rindfleischs «Lammfleisch mit Eiern, welche in Schweinefett gebraten waren». Den Bürgermeistern wurden «2 Lember», den Ratsherren «1 Lamb» verehrt. Wahlweise konnte auch der Geldwert ausbezahlt werden. Um 1460 brachten jeweils Boten aus Weil am Rhein ein Osterlamm zum Hauptsitz des Bistums Basel in Pruntrut und erhielten vom Bischof Johannes von Venningen ein Trinkgeld. Laut Basler Spitalrechnungen 1521–1534 kaufte man auf den Osterabend «7 Lamber bey den besten». Von diesen zehrten sowohl die Spitalleute als auch die Kranken. Die bettel-

armen Barfüssermönche hingegen erhielten «ein ganz lämply und 12 fladen». Ein schönes Beispiel für das Aufkommen einer Gebäckbezeichnung: Fladen zu Ostern, Osterfladen. Jene Geschenke kamen im Zeitalter der Reformation in Verruf. Dies bekam ein Basler Geistlicher zu spüren, der seinen Lambraten nicht mehr an seiner Wirkungsstätte im «Siechenhaus» zu St. Jakob essen durfte, sondern ein Wirtshaus aufsuchen musste (Schweizerisches Idiotikon, Bd. 3, Sp. 1271). Das Osterlamm wurde zum weltlichen Fleisch- und Konditorei-Confiserie-Produkt und in heutiger Zeit zum Ganzjahresartikel.

Bd., 1, Sp. 1168 des Idiotikons erwähnt Osterfladen und Wecken in einem Zuge. Kein Wunder, luden doch früher die in der Fastenzeit angesammelten Eier und der Appetit nach frischer Butter geradezu hungrig zum Kreieren und Backen von schmackhaften Ring- und Zopfgebäcken, Wecken, Osterbrotten, Pains de paque und Colombe Pasquale ein. Die Geschichte des gebackenen Osterlammes führt ins Musée Alsacien im unterelsässischen Haguenau, wo eine um 1800 hergestellte Osterlamm-Backform eines ansässigen «potiers» ausgestellt ist. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts begann die serienweise Fertigung zweiteiliger und mit einer Klammer verschliessbarer Keramikmodel im unterelsässischen Soufflenheim. Sammler machten jahrzehntelang Jagd



Osterlammform für Schokolade, Anton Reiche, Nr. 5757.

Fotos: A. Spycher

auf ältere Modelle und räumten Flohmärkte und Antikläden leer. Kenner bezogen ihr Wissen von Georges Klein (Poteries populaires en Alsace, Rosheim, 1989) und Marie-Louise Nabholz-Kartaschoff (Töpferei in Soufflenheim, in: Basler Geographische Hefte, 3/1973). Nicht vergessen seien selten gewordene hölzerne Agnus-Dei-Formen zum Auspressen von «Ankenböcken» (Idiotikon, Bd. 4, Sp. 1128). Heute tauchen solche «Lämlä» wieder auf, bei denen die beiden Schalen oft nicht genau zueinander passen. Dies gilt auch für Produkte der Blechwarenindustrie seit Mitte des 19. Jahrhunderts, die auch zum Giessen von Schokolade-Eiern verwendet wurden. Frühe Rezepte zur Herstellung von «Biscuit-Lämmern» finden sich im 1872 erstmals erschienenen Werk «Neues illustriertes Konditoreibuch» von Karl Krackhart sowie im «Handlexikon der Conditorei» des Basler Conditors J.H. Wirz-Fischer von 1890 (Seite 178):

Oster-Hasen und -Lämmer

«Es wird hiezue eine Biscuitmasse aus ½ Kilo Zucker mit 15–16 ganzen

Eiern und 12 Gelben warm aufgeschlagen, dann ½ Kilo feines Mehl eingerührt, und diese Masse in die mit warmer Butter gestrichenen und mit Paniermehl bestreuten Formen gefüllt, hierauf langsam gut ausgebacken. Man nimmt die Biscuits aus den Formen, wenn sie nicht mehr heiss sind, bestäubt sie stark mit Zucker und garnirt sie auf passende Weise, indem man Augen und Ohren von Tragant [...] aufsetzt und um den Hals eine hübsche Schleife aus rothem oder blauem Seidenband bindet.» Dieser Dekor ist eine Ausleihe von Seite 193 bei Krackhart, der auch das Aufstecken einer Flagge oder Fahne vorsieht. Seite 434 schreibt je nach Grösse der Lämmer schmalere oder breitere Seidenbänder vor, an die ein Glöcklein gehängt wird. Für das Osterneistchen empfiehlt sich nach Krackhart getrocknetes Waldmoos. Von grün gefärbter Papierwolle werde abgeraten.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Zwei Keramikformen aus Soufflenheim.

Brauchtumsgebäcke (Teil 20)

Flammen- und Speckkuchen

Im Elsass verpflegen sich ganze Touristenströme mit «Quiches Lorraines», «Tartes Vignerannes» (Fleischorten) und «Tartes flambées» – Flammenkuchen. Der letztere hat eine spannende Wort- und Sachgeschichte.

Beginnen wir mit Kapitel 8 über das «Brot der Deutschen» in der 1550 gedruckten «Deutschen Speiskammer» des Gelehrten Hieronymus Bock: Vom «Flam Kuchen in nöten» schreibt er. Dieses Notbrot werde in Kriegszeiten auf der Flucht, als man nur mit dem Allernotwendigsten versehen war, auf heissen Steinen oder in der Asche gebacken.

Das Rheinische Wörterbuch berichtet aus dem Saarland und aus Rheinland-Pfalz: Während im hinteren Teil des Ofens noch das Holzfeuer loderte, wischte man vorne die Glut zur Aufnahme der Flammenkuchen beiseite. Gerieten diese zur Zufriedenheit, galt dies als Zeichen für die richtige Backtemperatur. Die Flammenkuchen dienten als «Notbrot», bis die Brotlaibe abgekühlt waren, denn ofenwarmes Brot durfte nicht genossen werden. Ebenfalls aus dem Pfälzischen stammt eine Überlieferung, dass Ofenbauer nach getaner Arbeit und nach dem ersten Backvorgang Brot und Flammenkuchen zugute hatten. Laut Luxemburgischem Wörterbuch machte man im Moselgebiet den «Flamekuch» aus zusammengekratzten Teigresten. Auch das handgeschriebene «Idioticon Rauracum des Basler Professors Johann Jakob Spreng (um 1760) handelt von «Muldenkrätz», das für Kinder und Gesinde gebacken wurde. Während das Schweizerische Idiotikon den Begriff «Flammenkuchen» nicht erfasst, verzeichnet es in Band 8, Sp. 1108 Kuchen aus

Teig, der aus der «Muelte» (Backmulde) zur «Muel-Schäärete» gescharrt wurde und bezieht sich auf Fribourgsche und Basler Bäckerordnungen des 15. Jahrhunderts, die das Beimischen von «Multenschar» in den Brotteig verboten.

Aus dem Elsass und Südbaden

So wie der Wort- und Sachbegriff der Wähe aus dem elsässisch-südbadischen Raum zu uns gekommen ist, verhält es sich auch mit der volkskundlich-gebäckkundlichen Überlieferung des Flammenkuchens (siehe «Die Sache mit den Wähen», panissimo Nr. 20 vom 29.9.2017, Teil 13). Historische Backeinleitungen für den Flammenkuchen suchen wir jedoch vergeblich. Ähnliche oder vergleichbare Fladengebäcke sind hingegen zahlreich überliefert, zum Beispiel im «Buch von guter Spise» aus der Mitte des 14. Jahrhunderts:

■ (86.) «Einen fladen. Wer einen Fladen von Fleisch machen will, nehme Filet vom Rind («lumbel») oder Speck («von dem wenste»), gesottene und wohl gehackte Innereien («knücken»). Füge halb so viel Käse hinzu und vermenge alles mit Eiern, damit es dick werde. Würze mit Pfeffer, schlage die Fülle auf ein «blat von teyge», schiess es in den Ofen und lass es backen. Gib den Fladen heiss zu essen.»

Dass der ursprünglich aus ländlichem Umfeld stammende Flammenkuchen im vornehm-städtischen Haushalt verfeinert wurde, zeigt sich auch an einem Beispiel im Kochbuch der Baslerin Magdalena Platter von 1591:

■ «Ein Speck Kuchen. Nimm drei Eier und mache ein Teiglein daraus. schütt ein wenig warmen Anken auch darein und salze es. Dann wirke es wohl. Walle dann einen Boden daraus wie zu einem Eierkuchen. Dann schneide Speck so dünn du kannst. Klopfe dann tüchtig ein Ei und gib den Speck dazu. Verteile das



Fotos: A. Spycher

Gemenge auf dem Teig, den du ausgewallt hast, und bestreiche ihn ringsum mit Ei. Backe ihn dann in einer Pastetenpfanne oder in einem Ofen. Man soll ihn gut («gäch») backen.» (sinngemässe Transkription).

War dieser randlose Speckkuchen noch ein echter Fladen, mutiert der Speckkuchen im Oberrheinischen Kochbuch der Mülhauserin Margarethe Spoerlin von 1811 zur Wähe: «Nachdem der Hefeteig im Kuchenblech aufgegangen ist, schneide guten Speck, ohngefähr noch so dick, als man ihn zum spicken braucht. Bestecke den Kuchen damit, immer einen Finger breit voneinander; stelle ihn eine gute Viertelstunde nach dem Brod in den Ofen, und lass ihn drei kleine Viertelstunden darin stehen (wörtliche Transkription).»

Den Gegenwartsbezug zum Flammenkuchen lassen wir die ehemalige Fernsehmoderatorin und Elsasskennerin Gerda Conzetti herstellen: In ihrem 1984 erstmals erschienenen Büchlein «Elsässer Driwele» beschreibt sie, wie im festfreudigen Winzerstädtchen Eguisheim

in zwei Blechöfen mit hohen Kaminen «Flammeküechen» gebacken wurden: «Man steht Schlange. Drei Frauen arbeiten ohne Verschnaufpause bis zwei Uhr in der Früh – Brotteig dünn auswallen. Masse aus Rahm (besser Sauerrahm), feinen Zwiebelringen, Speckwürfeln, Salz, Pfeffer und Muskat zubereiten und fingerdick auf den Teig streichen. Den ungebackenen Küechen mit etwas Öl beträufeln. Zwei Männer backen die Küechen. Die Flammen im Ofen müssen über die Masse schlagen – flambieren ohne Alkohol!»

Währschafte Flammenkuchen gibt es aber auch ganz im Süden des Elsasses, im Südzipfel des Sundgaus. Die zwei Bilder zeigen ein ausrangiertes Backhäuschen in Oltingue und «hohen Besuch» beim Flammenkuchen der Waldgaststätte nahe der Wallfahrtskapelle St. Brice.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Einstiges Backhäuschen in Oltingue.

Brauchtumsgebäcke (Teil 21)

Vom Toétché zur Rühmwàjà

Unser 20. Beitrag im «panissimo» vom 20. April handelte von Flammen- und Speckkuchen aus bäuerlichen Traditionen, an die wir hier mit dem «Biest-» oder «Briestkuchen» – der «torta di colostro» (TI), der «torta di coloster» (GR) und dem Toétché (JU) – anknüpfen.

Hauptbestandteil der Tortenfüllung auf dem mit einem Wulstrand versehenen Milchbrotteig war früher die «Briest-» oder «Biestmilch», nach wissenschaftlicher Namensgebung «Colostrum» benannt. Band 4, Sparte 1795 des Schweizer «Idiotikons» zitiert aus dem Jahr 1563: «Bienst, briestmilch, briesch, die erst milch, so man milcht, wenn ein kuo kalberet hat, colostrum vel colostrum». Paul Imhof geht in seinem Werk «Das Kulinarische Erbe der Schweiz» (Band 5, Seiten 206–208) ausführlich auf diese Begriffe ein. Wir folgen der träfen Formulierung des «Schweizer Lexikons» von 1947 (Band 4, Sparten 1047–1048): «Beim Säugtier: Kolostralmilch, die vom Muttertier in den ersten Tagen nach der Geburt abgesonderte, nährstoffreiche Milch; trägt infolge ihrer leicht abführenden Wirkung zu einer baldigen Entfernung des Darmpechs bei und darf deshalb dem Jungtier nicht vorenthalten werden (Gerinnung) und ist infolge ihrer besonderen Zusammensetzung auch nicht für Molkereizwecke verwendbar.»

Dass auf raffinierte Genüsse bedachte Vorfahren das Colostrum dennoch den Kälblein vorenthielten, notiert das «Idiotikon» in Band 3, Sparte 141 mit «Biest-Chuechen und Biest-Chüechli aus Milch von einer Kuh, die frisch gekalbt hat, aus Mehl und Eiern bereitet, im Ofen gebackener Leckerbissen». Der «Dictionnaire Suisse Romand» von Thiebolt-Knecht bezeichnet auf Seite 733 den Begriff Toétché als volkstümliche Verdrehung der französischsprachigen «tarte». Im Bezirk Delémont, in den Freibergen, in der Ajoie und bis ins französische Montbéliard hinaus ist diese Art Kuchen seit Mitte des 19. Jahrhunderts zum Brauchtumsgebäck und in neuerer Zeit zum Ganzjahresprodukt geworden. Brauchtumszentrum ist die Ajoie mit dem Be-



Toétchés bei Roelli in Porrentruy.

zirkshauptort Porrentruy. Goldgelb einladende und dezent duftende Toétchés, von denen man auch Hälften und Viertelstücke besorgen kann, sind der Stolz von Bäcker-Konditoren, wie zum Beispiel Josy Caillet in Alle und Jean-Pierre Roelli in Porrentruy. Auch einige Marktfahrer bieten sie an. Wenn die einstmalige Bischofsstadt an zwei November-Wochenenden zum Martini-Markt einlädt, wird der Toétché zum «Gâteau de la Saint-Martin» erhoben.

Wie das folgende Rezept aus privater Hand zeigt, kommt die moderne Toétché-Produktion ohne Colostrum aus. Hier die Zutaten für ein Kuchenblech von 30 cm: Für den Teig: 400 g Weissmehl, ½ Teelöffel Salz, 15 g frische Hefe, 1 dl lauwarme Milch, 30 g zerlaufene Butter, 1 Teelöffel Speiseöl. Für den Guss: 250 g Doppel-Sauerrahm oder 250 g Doppelrahm mit 1 Esslöffel Joghurt vermischt, 1 ganzes Ei, Pfeffer und Salz nach Geschmack. Zum Dekor: 1 Eigelb, 1 Messerspitze Safranpulver, das an das Colostrum erinnern soll.

Die Verbreitung in der Ajoie endet an der Landesgrenze zwischen



Porrentruy im Festtagsschmuck am Martini-Markt.

Pfetterhouse, Vendlincourt und Courtavon. Weiter östlich betreibt im Sundgaurdorf Vieux-Ferrette (F) Pascal Malyszka nach einer Berufslaufbahn in der Schweiz seine weiterherum bekannte «La Mignardise». Nach einer Kostprobe erklärte er, den Toétché in seinem Betrieb nicht verkaufen zu können. Hierherum ist seit Menschengedenken die Rahmwähe, die «tarte à la crème», sprich: die «Rühmwàjà», als Back- und Festtagsdelikatesse Trumpf – optisch vom Toétché nicht zu unterscheiden. André Dubail redigierte ein Rezept in «Découvrir le Sundgau – Cuisine et recettes d'autrefois» (2008, Seite 13) nach Gefühl: Zum Teig verrühre man 6 gut gefüllte Löffel Mehl mit 2 Gläsern lauwarmem Wasser und 6 Löffeln Öl. Sobald ein homogener Teig entstanden ist, werden ⅛ eines Würfels Bierhefe und ein Kaffeelöffel Salz beigegeben.

Das Geheimnis der Rühmwàjà ist das «Bàbàlà» (Päppchen): Dazu bringe man ½ Liter Milch zum Kochen. Währenddessen vermische man in einer Schüssel 3 Suppenlöffel Mehl mit ein wenig Salz und soviel Wasser, bis die Schüssel zu drei Vierteln voll ist. Hierauf rühre

man diesen Brei durch ein Trichtersieb in die heisse Milch, gebe 1 «grand pot» Rahm, 1 Ei und schwinde die Masse mit dem Schneebeesen zu einer reichhaltigen «garniture». Der Teig wird nicht ausgerollt, sondern als Klumpen mit der Faust in die Kuchenform gedrückt und mit den Daumen zu einem Rand ausgeformt. Nachdem das «Bàbàlà» eingefüllt ist, wird die Rühmwàjà mit Butterflocken bestreut und in den Ofen geschoben.

Mit einer speziellen Füllung für die «Milch-Rahm-Torte» führt das Oberrheinische Kochbuch der Mülhauserin Margarethe Spoerlin die Rühmwàjà in die gedruckte Rezeptliteratur (4. Aufl. 1827, Seite 260). Sie empfahl dazu «am wenigsten» 3 Schoppen Rahm (ca. 9 dl), ein Viertelfund (ca. 125 g) feinst gestossene Mandeln, 6 Eigelb, Rahm «soviel man will», abgeriebene Zitronenschale und einige Löffel Rosenwasser.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.

Brauchtumsgebäcke (Teil 22)

Mit Wecken-Geschichten durchs Jahr

Das Schweizerische Idiotikon schildert auf www.idiotikon.ch unter dem Leitwort «wegge(n)» eine Vielfalt an Weckenarten sowie deren Verwendung und Verbreitung in Vergangenheit und Gegenwart (Band 15, Spalten 998–1014). Nachfolgend werden Beispiele daraus aktualisiert und ein Jahresquerschnitt skizziert.

Beginnen wir mit den einst im Bäckerladen und von Bäuerinnen gebackenen **Neujahrweggli**, an die sich der Bauerdichter Hans Gysin (1882–1969) aus dem Oberbaselbieterdorf Oltingen erinnerte (Am Mühlbach 1969, S. 103), manchenorts auch **Guetjahrweggen** genannt und mit einem «Göttibatzen» besteckt. Am 25. Januar, dem Tag vor Pauli Bekehrung, versammelte sich in früherer Zeit die Bürgergemeinde Erlach zu einer Mahlzeit und erfreut sich heute nach altem Brauch an den **Pauli-Weggen** aus der Bäckerei-Konditorei Bill. Auf den Jahrestag der Heiligen Agatha am 5. Februar fallen **Agete-Brötli** – im Fricktal aus Teig, den man aus der Mulde kratzte, zu **Mueltschenweggli** verpackte und den Dorfkindern schenkte. Wenn im Vorfeld der Fasnacht die Kleinbasler ihren Ehrentag des Vogel Gryff begehen, bereitet Bäckermeister Felix Burkhardt mit seiner Mannschaft 1000 leckere **Schnäggeweggli** vor, die dank eines Sponsors an die Schulkinder verteilt werden. Laut Idiotikon erhielten die Oberstammheimer Kinder an der alten oder Bauernfasnacht unter Aufsicht der

Gemeindevorsteher **Fastnachtsweggen** – eine lebendig gebliebene Tradition, wie unser Bild aus der Bäckerei Stephan Ammann zeigt. Jeweils im März findet im Markgräfler Bergbaustädtchen Sulzburg der **Weckensonntag** statt. Der Erinnerung an die wohlthätige Markgräfin Katharina Barbara von Baden (1650–1733) entsprang der Brauch, die Sulzburger Kinder aus den Händen des Bürgermeisters und von Stadträten mit schön «gezackten» Wecken zu beschenken. Ähnlich verhält es sich mit den von verschiedenen Autoren (Seiler, Strübin, Währen) beschriebenen **Uffertsweggen** (Auffahrtswecken) der Bäckerei Ziegler AG (vormals Strübin) in der Baselpolier Metropole Liestal. Vor Schuljahrschluss und Sommerferienbeginn werden an so vielen Orten **Examenweggen** gebacken, dass eine Aufzählung den Rahmen dieser Seite sprengen würde.

Im Jahr 1959 vom Schweiz. Bäcker- und Konditorenmeister-Verband kreiert, sind die fähnchengeschmückten **1.-August-Weggen** nicht aus den Bäckereiauslagen wegzudenken. Das Einschnneiden

treideerntete in Gänge, nach deren Abschluss früher Bauern ihren Helfern ein Erntedankmahl ausrichteten, die «Sichlete» oder «Sichellöse». Da wurde nicht nur wie in Gotthelfs Zeiten «geküchelt», im Bernbiet kannte man auch den **Sichleteweggen**. Wenn der Herbstwind über die Stoppelfelder fegt, naht Allerheiligen am 1. November und Allerseelen tags darauf. Während zu Allerseelen im schwäbischen Bodensee-Raum **Seelenkränze und -weggen** weitherum gebräuchlich sind, fliessen die Quellen diesseits des Bodensees spärlich. So erwähnt das Idiotikon den Seelenweggen ohne Ortszuweisung, dafür aber in Band 4, Spalte 602 Allerseelen-Mutschli – Brötchen, die vor Zeiten in Luzern den Armen und Schülern der Stiftsschule ausgeteilt wurden. Laut Idiotikon (Bd 3, Sp. 954) spendeten im aargauischen Zeiningen einstmal wohlhabende Bauern der ärmeren Dorfbevölkerung **Seelen-Laibli** aus Restenteig. Mit **Chlaus-, Samiglais-, Länder- oder Rosinenweggen** aus Ob- und Nidwalden beschliessen wir den Jahreskreis. Nach Auskünften verschiedener Hersteller ist der Rosinenweggen über die Weihnachtszeit hinaus ganzjährig und auch an Kilbenen gefragt.

Weggen zum Schenken

Ein Rückblick zeigt, dass es sich bei diesen Weggenbräuchen ums Geschenkemachen, ums Schenken geht. Das Idiotikon (Bd. 2, Sp. 1212) kennt dafür den aus dem Mittelhochdeutschen stammenden Begriff «helsen» in der speziellen Bedeutung von umhalsen – jemandem etwas Geschenkwürdiges um den Hals hängen. Dieser Vorgang



Fastnachtswecken in Oberstammheim.

Stephan Ammann

ist eine **Helsete** (Sp. 1214), zum Beispiel als Neujahrs-, Geburtstags- und Taufgeschenk an ein Patenkind in Form eines «Batzens», der aber auch in einen **Helsweggen** (Idiotikon, Bd 12, Sp. 1031) gesteckt werden konnte. Solche Helseten fanden früher auch um die Fastnachtszeit und an Hochzeiten statt.

Der Verfasser dieses Beitrags erinnert sich an Ausflüge während der Kinderzeit zum Wallfahrtsort Mariastein, wo es in einem Wirtsgarten zum Sirup einen **Wallfahrtsweggen** aus der Bäckerei Kronenberg zu essen gab. Dieser schmeckte eher neutral, war aber riesengross, und man hatte lange zu kauen daran. Später wurde es in der eigenen Familie zur Tradition, auf der Fahrt in den sonnenigen Süden auf dem Gotthardpass mit gefüllten Weggli zu picknicken, über Jahrzehnte hochgerechnet mindestens eine Zaine voll.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Weckensonntag im badischen Sulzburg.

Constantin Fuchs

bewirkt beim Backen nicht nur das kreuzförmige Aufgehen des Teiglings. Manch einer denkt dabei an den religiösen Symbolgehalt des Kreuzzeichens über dem Brot. Inzwischen ist die Ge-

Brauchtumsgebäcke (Teil 23)

Hüppen – Waffeln – Goffern

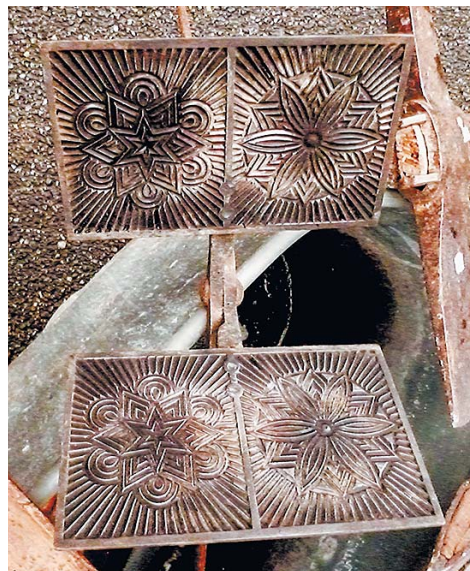
Im «panissimo» vom 9. 2. 2018 ging es um geweihtes Hostiengebäck und dessen Verweltlichung zur Oflate bis hin zum Berner Bräzeli. Dieser Beitrag führt von der Oflate zur Hippe des 15./16. Jahrhunderts.

Der dem Althochdeutschen entstammende Begriff **Hippe** benennt auch Werkzeuge wie Sichel, Gertel und Rebmesser. Literarisch und bildhaft erscheint die Hippe zudem als Attribut des Todes, des Sensenmannes. Der Lexikograph Matthias Lexer ortete die Namen «hiepen» und «hipelin» in Fastnachtsspielen des 15. Jahrhunderts (Jh.). Zeugnisse des 16. Jh. aus «Grimms Deutschem Wörterbuch» (Bd. 4.2, Sp. 1552) stellen «Hippenausträger und Hippenbuben» den «Hurenwirten, Würflern und Lügensagern» gleich und verkünden: «Das seind oflatenrörlu hupen / das ist eine arme War / es ist ein wenig Mel und ein wenig honnig / es ist ein wenig süss im Mund.» Die Hippenausträgerin in David Herrlibergers «Zürcherische Ausrufebilder» von 1748 doppelte in Mundartform nach: «Hüp! Wer nichts hat als leeren Schein, Der wird wie unsre Hüppen sein.»

In Basler Zunftarchiven aufbewahrte Mahlzeitenrechnungen vertragen, dass die Zünfter bis ins 16. Jh. Obst und Käse zum Nachtmahl genossen. Bei den Weinleuten tauchen am 30. 5. 1651 erstmals Hippen auf, und bei den Webern vor der Fastnacht 1699. Das Kochbuch der Augsburgerin Sabina Welserin von 1553 erklärt, wie man aus einem straubenartigen Teig von bestem Weizenmehl, Butter, Zucker, Pfeffer und Rosenwasser Hippen machte. Bernhard Buchinger, Abt des Klosters Lucelle ennet der Landesgrenze im Jura, folgt im «Koch-Buch für geistliche und weltliche Haushaltungen» von 1691 mit dem Zusatz: «Das Eysen soll man nicht zu heiss machen / und ehe man die ersten Hippen bacht / mit einem Federlin in Schmaltz geduncket salben / hernach den Teyg mit einem Löffelin / doch nicht zuviel / damit es nicht zum Eysen hinaus bache / aufschütten / man wickelts wenn mans vom Eysen nimmt um ein Wahlholz.»

Findige Köpfe waren auf die Idee gekommen, backheisse Oflaten dem zangenförmigen Eisen zu entnehmen, über einem Rundholz zu biegen und zu dekorativen «Goldenen Hauben» zusammenzufügen. Formte man die Oflate zu einem Röhrchen, entstand daraus die Hippe. Wer vor Jahren die Basler Gebäckmodellforscherin Margarethe Pfister-Burkhalter besuchte, fand stets ein Schälchen mit den aus edlen Schokoladen gefüllten «Gottlieb Hüppen» vor, ein Produkt der 1928 gegründeten Gottlieb Spezialitäten AG. Der Tradition der Zürcher Hüppen verschreiben sich Spezialfirmen wie die Hardegger Hüppen AG in Fahrweid, die Hüppenmanufaktur Straumann in Wädenswil, die Confiiserie Sprüngli in Zürich und weitere Firmen.

Nun zur **Waffel**. Deren Wortherkunft erklärt Kluge (S. 966) als Ableitung aus dem französischen «gaufre». Der Ausdruck «gaufrier» bezeichnet sowohl den Beruf des Herstellers als auch das Eisen, das er zum Backen verwendet (Trésor de la langue française, Bd 9, S. 127). Grimm (Bd 13, Sp. 290) siedelt die Herkunft von Waffelgebäcken in den Niederlanden an. Frühe Rezepte finden sich im anonymen Haushaltsratgeber «Le Menagier de Paris» von 1393 (digitalisiert im Internet). Von «4 manières de faire gaufres» übersetzen wir Variante 1: «Schlage Eier in eine Schüssel, salze und giesse Wein und Mehl dazu. Nun fülle sorgsam beide Teile des Eisens mit diesem Teig, nicht dicker als



Langstieliges Waffeleisen, 19. Jahrhundert.

eine Käserinde. Schliesse das Eisen und backe von beiden Seiten. Wenn sich der Teig nicht leicht vom Eisen löst, reibe es mit einem in Öl oder Fett getränkten Lappen aus.»

Waffeln erscheinen auch in Marx Rumpolts «Ein new Kochbuch» (Frankfurt, 1581). In kurz gefassten Rezepten kam es dem Meister auf die Verwendung «guter Meybutter» an – aus Milch von Kühen, die auf der Weide frassen. Ansonsten genügte ein gewöhnlicher Hippenteig.

Im Basel des 16./17. Jh. entstanden die Mundartwörter «Gofere», «Goffere» und «Gufere» für das Hippengebäck. Schleckmäuler waren etwa die Klostergutsverwalter zu St. Clara und St. Alban – hier «gewahlte Küechlin und Gofferen», dort «Nürrenberger Lebküchlin und Gofferen». Die Safranzunft bestellte auf den 18. 6. 1592 «Hüppen und Goffern für 71 Mann». Im Kochbuch der Anna Maria Faesch von 1796 waren Hippen und **Goffern** ein und dasselbe: «Ein Hippen- oder Guferen Teig: Nimm 2 ganze Eyer / und das Gelbe von 2 andern Eyern / einen Schoppen süssen Rahm / ein



HÜP!

*Wer nichts hat als den leeren Schein,
Der wird wie unsre Hüppen sein.*

Fotos: A. Spycher

Zürcher Hüppenausträgerin, 1748.

Viertelpfund abgebrühte und fein gestossene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker und ein Viertelpfund Mehl. Rühre alles wohl durcheinander, backe es im Goferen-Eisen. / Man giebt sie auch warm auf den Tisch.» (Universitätsbibliothek Basel, HV 82, 23).

Wenn man Glück hat, leben auf elsässischen Dorf- und Familienfesten alte Zeiten auf, wenn ein «Gaufrier» erscheint und an mobilen gusseisernen Waffel-Backöfen mit dem Füllen, Wenden und Öffnen der Eisen alle Hände voll zu tun hat. Was Basel als Heimatstadt des Verfassers anbetrifft, ist die Herstellung der «Goffere» Jahrmarkt- und Eventfahren vorbehalten. Heiss über die Theke gereicht und mit Puderzucker am Mantelkragen verzehrt, schmeckt sie am besten an der Herbstmesse zur Drehorgelmusik oder im Zauber des Weihnachtsmarkts.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.

Brauchtumsgebäcke (Teil 24)

Trisanet und Magenbrot

Bis in die 1980er Jahre war an der Basler Herbstmesse neben anderen Jahrmarktherrlichkeiten «Memmingers Magenbrot» Trumpf. Das Produkt aus der von Meister Ernst Memminger gegen Ende des 19. Jahrhunderts gegründeten Bäckerei war «schokoladiger» als andere, behaupteten Kenner.

Was mich einst die Eltern lehrten, predigte ich den Kindern und Grosskindern: Man kann nicht alles haben – Zuckerwatte, Käseküchlein, Biberli, Messmocken (die grünen «glasigen») und dazu noch Magenbrot. Auch wenn der Name Gutes für den Magen verspricht, bewirken ein paar Mocken zu viel das Gegenteil.

Lange bevor das Magenbrot bekannt war, versuchte man magenstärkende Mittelchen zu kreieren, die nicht nach bitteren Pillen und Tee rochen, sondern angenehm schmeckten, wie z.B. Zubereitungen des «Trisanet», auch «Trisenet», «Tresenet», «Triet» oder «Tressney» genannt. Grimms Wörterbuch, Band 22, Sparte 166, beschreibt es als «grobes, würziges pulver als leckerei und medicament» und führt die Wortherkunft auf «continental-westgermanischen Boden» zurück. Lexikalisch kommt das Trisanet in der «Krünitz'schen Encyclopaedie», Band 188, Seite 446 als «in der Pharmacie ein gröblich zerstoßenes Pulver» (in der Kochkunst ein aus Gewürzen bestehendes Pulver) zu gerösteten Semmelschnitten daher. Das «Kochbuch des Gotteshauses

Lützel» von 1671 empfahl gegen Magenverstimmungen «Gemein Magen-Pulver / oder Triet / so man auch auff kalt gebraten Geflügel zu streuen pflegt / wird von gestossem Zimmet / Imber / Pfeffer / und Muscatnuss gemacht / und mit gutem Theil Zucker vermischt; der Zimmet soll den übrigen Gewürtz übertreffen.» Der «Getreue Hausarzt» des Johannes von Muralt (Basel 1692, S. 160) lobte eine «Träseney» aus Birckmann'schem Magenpulver, Ammonium (salis armoniaci) und Zucker. Ein «Magen-Trässech» aus Zimt, Vanillezucker, Ingwer, Sandelpulver, Nelken und Muskat in Band 14, Sparte 1298 des «Idiotikons» möge den Reigen beschliessen: «Man röstet Brot in heisser Butter schön braun, giesst Wein darüber, streut, nachdem sich das Brot mit Wein voll gesogen, die Mischung darauf. Diese Speise gilt als äusserst zuträglich für schwachen oder kranken Magen». Solche «Speisen» beliebten als «Magenschnitten», wie sie das «Schwäbische Wörterbuch», Band 4, Sparte 1390, aufführt.

Laut «Zürcherischem Wochenblatt» vom 18.5.1837 gab es bei Frau



Messmocken und Magenbrot.

A. Spycher

Harrer an der Schipfe «extra gute Magenschnitten und Sulz». Im «Herzoglich coburgischen Intelligenzblatt» vom 13.11.1830 inserierte ein Lebküchler Basler Lebkuchen und einen Magenbrot ohne nähere Angaben. Laut Carl Krackharts «Neuem illustrierten Konditoreibuch» (11. Auflage 1921, Seite 244): gibt man auf eine Mischung aus Zucker, Eiern, Zuckerbröseln, Mehl, Tortengewürz, Pomeranzenschale, Ammonium und Wasser Tupper auf Backblaten, drückt sie in Hagelzucker und backt sie aus.» Jahrzehnte früher brachte das «Neue Berner Kochbuch» der Louise Rytz (Bern 1843, Seite 314) den Gebäcknamen «Magen-Brot» ins Spiel. Zutaten waren ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, Citronat und Pomeranzenschalen fein gehackt, Zimt, «etwa 10 Nägeli» [!], 4 ganze Eier, 6 Eigelb und 6 zu Schnee geschlagenes Eiweiss. Diese Masse wurde «in ein mit frischer Butter bestrichenes Model gethan und im Oefeli gebacken».

Auf der Suche nach Meldungen über das Magenbrot in Basel stösst man in der «Nationalzeitung» vom 28.10.1904 auf das Inserat «Für Wiederverkäufer? Das echte Magenbrot, altbewährtes Rezept.» Bis Anfang 1. Weltkrieg dominierten jedoch Anbieter mit altbewährten «Kuchi-Pastetli» als Vorläufer des heute unverzichtbaren «Käs-Kiechli», oder wie Inseratenserien zum Messeanfang auswiesen, mit Waffel-

gebäck, Messmocken, Nougat, feinen Croquants, Schokoladen, Marzipankartoffeln, Leckerli, Appenzeller und Dijoner Lebkuchen, Rosenküchlein, Berliner Pfannkuchen und Schenkeli. Als die Memmingers ein überzeugendes Produkt aus ihrer Quartierbäckerei präsentierten, war das Magenbrot längst eine Domäne der Marktfahrer und Grossverteiler.

Magen- oder Alpenkräuter-Brot erweckte Vorbehalte – «s'isch vo der Mäss», befand der Volksmund. «Dieses Gebäck, das hauptsächlich von den marktfahrenden Bäckern hergestellt wird», so ist im Buch «Lebkuchen» der Firma Hans Kaspar AG (Zürich 1946, Seite 88) zu lesen, «ist leider etwas in Verruf geraten». Folgendes Rezept sollte dem Namen Alpenkräuter-Brot Ehre machen: «3 kg, Honig (evtl. Kunsthonig), 3 kg Zucker, 6 kg Mehl, 2 kg gute Biscuit-Brösel, 300 g fein gehackte Haselnüsse, 1 kg fein gehacktes Orangeat und Zitronat, 250 g Kakao-Pulver, 50 g Zimt, 25 g Nelken oder das entsprechende Quantum Alpenkräuter-Gewürz, etwa 1½ l Milch, 100 g Triebelsalz. Gute Glasur: 3 kg Zucker, 1 l Wasser.» Für ein attraktiveres Produkt empfahl sich das Überziehen mit Couverture.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Verfasser (*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Messestände auf dem Barfüsserplatz nach einer Zeichnung von 1926.

Repr. A. Spycher nach Zeichnung von Niklaus Stoocklin

Brauchtumsgebäcke (Teil 25)

Änisguetsli und Hypocras

Wenn vom Beliebtheitsgrad unseres Weihnachtsgebäcks die Rede ist, steht das Änisguetsli nach Mailänderli, Brunslis, Zimmetstern an vierter Stelle und verbleibt in manchen Gebäckdosen, bis es in den Kaffee getunkt die Guetslisaison beschliesst.

Auf der Suche nach frühen Spuren des Anisgewürzes (*Pimpinella anisum*) an der Dreiländerecke stossen wir auf das 1458–1478 eigenhändig geführte Haushaltbuch des Basler Bischofs Johannes von Venningen, 2009 von Volker Hirsch und Gerhard Fouquet 2009 in Basel herausgegeben. Hier sind mehrmals Gewürzeinkäufe verzeichnet, am 17.3.1469 zum Beispiel «yngber, gestossen neglin, zymen, muschaht, galganwurcz [Ingwergewächs] und gestossen saiffran». Anissamen fehlen ebenso sehr wie die Früchte des Sternanis (*Illicium verum*).

Das Anisgewürz begegnet uns im 1544 erstmals in Frankfurt a.M. erschienenen «Confectbuch und Hausapoteck» von Walter Ryff. Auf Seite 184 steht ein Rezept für «Haupt oder gülden Pillulen / Pillulae Aureae. Diese Haupt Pillulen kräftigen das Haupt und Magen / reynigen von Cholerischer Feuchte / zertheilen die windigen Plöst.» Dass diese aus dem Extrakt der Aloe, Coloquint (bitterer Kürbis), roten Rosenblättern, Mastixkörnern, Safran sowie Epfich-, Fenchel- und Anissamen bestehenden eher bitteren Pillen auch im Basler Bischofshof und hinter Klostermauern geschluckt wurden, ist nicht auszuschliessen. Angenehmer dürften die auf Seite 224 unter den

sogenannten «Apothekenschleck» fallenden verzuckerten «Confecttäfelin / so das flüssige Haupt trücken / und das Gesicht läutern und erklären» aus Weihrauch, Koriander, Anissamen, Cubeben (Pfeffersorte) und Cardamom gemundet haben.

Marx Rumpolt führt in seinem «Ein new Kochbuch» von 1581 das Anisgewürz in die Welt der aufstrebenden Zuckerbäckerei. «Gänsefüsse» (Rezept Nr. 5) gehen so: «Mach [Eier-]teig / thu Anis, Coriander und Salz darunter / treibs fein von einander / unnd schneids vierecket oder rundt / bestreue es mit Rosenwasser / unnd besträu es mit weissem Zucker / scheubs in den Ofen / so wird es fein über sich laufen / unnd wird fein mürb.» In den folgenden zwei Jahrhunderten kommt Anisbackenes zumeist als «Anisbrot» oder «-brötchen» daher – häufigenweise, als Laiblein oder Schnitten auf Backbleche gesetzt und sachte in der Tortenpfanne, im «Oefelin» oder nach dem Brot gebacken. Die uns von früheren Beiträgen her bekannte und im Badischen wie mit der Schweizer Seite vertraute Elsässerin Margarethe Spoerlin drückte das «Anisbrod» in hölzerne «Anisbrod-Mödelein» oder stach sie mit blechernen Förmlein aus

(Oberrheinisches Kochbuch, 4. Aufl. 1827, S. 303). In Basel wollte



Fotos: A. Spycher

Änisgutzi von der Krebs-Bäckerei mit Model und Ausstechern des Verfassers.

es Amalie Schneider-Schlöth mit den Bezeichnungen allen Recht machen: Für ihre «Anisbrötchen» (Springerlein) empfahl sie 400 bis 500 g Mehl, 1 Pf. Zucker, 4 bis 5 Eier, 2 Esslöffel Anis und nach Belieben 2 Esslöffel Kirsch, «damit sie schöner aufgehen und den oft unangenehmen Eiergeschmack verlieren» (Basler Kochschule, 6. Aufl. 1903, S. 518). Den Basler Bäcker-Konditoren erwuchs damals mit gleich fünf Wiederverkäufern der beliebten «Badener Kräbeli» aus dem Hause Schnebli eine gewisse Konkurrenz («Nationalzeitung» vom 27.10.1895).

Wir kommen zum Hypocras, einem nach dem griechischen Arzt Hippocrates benannten Gewürzwein, der in Basel als Neujahrstropfen zu Lackerli oder Mailänderli von andern Getränkesitten verdrängt wurde. Frühe Kunde kommt aus dem Basler Domstift, wo die geistlichen Herren im 14./15. Jahrhundert gewürzte Weine (Pigmentum, Claret, Lutertrank) genossen (Fechter, D.A.: Basel im 14. Jahrhundert, Basel 1856, S. 56). Das eingangs zitierte Confectbuch von 1544 warnt auf Seite 163, für «hitze junge Leute» keinen Hypocras aus «hitzen Weinen» wie Malvasier und Muscateller zu bereiten: Man nehme umgerechnet je ca. 60 g Zimt und Ingwer, ca. 30 g Paradieskörner (Ingwergewächs), ca. 8 g Galgant und Nelken, und je 7½ g Muskatnuss sowie Cubeben und

Cardamom. Verwende auf ca. 1½ Liter Wein ca. 30 bis 35 g von diesem gestossenen Gewürz, je nachdem wie du den Hypocras «gern starck und krefftig hettest» sowie ca. 220 g Zucker. Genussmittel und «heylsame kräftige Arznei» halten sich die Waage. Ende des 17. Jahrhunderts lehrte die Hausrezeptensammlung des Steinmetzen und Zunftmeisters Johann Christoph Pack (Universitätsbibliothek Basel, Mscr. H 58), wie man sich am Rheinknie guten Hypocras vorstellte, nämlich aus umgerechnet ca. 5½ Liter Rot- oder Weisswein, ca. 950 g Zucker oder Honig, je ca. 90 g Zimt und Ingwer, je ca. 6 g Galgant und Pfeffer und ca. 12 g süsse Mandeln.

Mit der Anzeige für «ein angestochenes Stücklein [Fass] extra schön und guter Wein zu Hypocras sehr dienlich» im «Mittwochsblättlein» vom 1.1.1733 setzte die Inseratenwerbung von Zunftküchen, Kaffeewirten und Zuckerbäckern ein, die bis an die Schwelle zum 20. Jahrhundert andauern sollte. Einen alten Brauch wieder aufnehmend, lädt die Zunft «Zum goldenen Stern» alljährlich beim Dreizackbrunnen am Münsterberg zum Neujahrstrinken mit einem Glas Hypocras.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Verfasser (*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Reproduktion eines Holzschnittes von J. A. Hagmann, 1936.

Brauchtumsgebäcke (Teil 26)

Vom Berliner Pfannkuchen

Wenn die letzten Konfetti weggewischt und Kehrausbälle vorbei sind, verschwinden auch die Fasnachts-Backwaren aus den Regalen, u. a. der «Berliner», dessen Wort- und Sachgeschichte dieser Text nachgeht.

Der Begriff «Pfannkuchen» entstammt dem althochdeutschen «phann-kuohho» im 9. Jahrhundert. Zu den ältesten schriftlich überlieferten Rezepten gehören ein «Heidischer» und ein «Ain gruen pfan-kuochen» aus dem im «Kräpfli»-Beitrag vom 26.1.2018 zitierten «Büchlein von guter Spise» des 15. Jahrhunderts. Als «heidisch» oder «heidnisch» galt alles, was fremd, ungewohnt und neu war. Die auf Pergamentbögen geschriebenen Anweisungen lauten übersetzt wie folgt: «Ein heidischer Pfannkuchen: Mache einen möglichst dicken Teig aus frischen Eiern und bestem Mehl. Färbe ihn in drei Farben und treibe ihn zu dünnen Blättern oder Pfannkuchen. Backe sie im Schmalz. Ziehe sie dann durch eine gekochte Wein- und Honigmischung und bestreue sie mit kleinen welschen Weinbeeren.» Der Grüne Pfannkuchen ging so: «Zerstosse Mangoldblätter in einem Pfefferstein (Mörser), treibe den Saft durch ein Tuch und vermische ihn mit verklopften Eiern. Giesse diesen Teig in den heissen Anken und backe daraus Pfannkuchen nach deinem Belieben. Wenn du willst, kannst du Gewürz begeben. Versalze die Pfannkuchen aber nicht, so werden sie genehm.» In einem Kochbüchlein der bayerischen Benediktinerabtei Tegernsee um 1534 findet sich unter den Fastenspeisen der Begriff «Pfanzelten» als Synonym für Pfannkuchen nach dem althochdeutschen «tjeld» im Sinne von etwas Flachem.

Auf der Suche nach dem Berliner Pfannkuchen können Zeitläufe mit mehrheitlich fastentauglichem und fastenfreiem Krapfengebäck übersprungen werden. Die «Gründliche Anweisung alle nur denkbare Conditoreywaren selbst zu verfertigen» (3. Aufl., Berlin 1796) enthält dann das denkwürdige Rezept Nr. 58 für «Gute Pfannkuchen». Die Anleitung beschreibt einen Teig aus umgerechnet ca. 360 g Butter, ca. 1100 g feinem Mehl, ca. 62 g Weissbierhefe, ca. 180 g Zucker, 30 g Franzbranntwein, 6 ganzen Eiern und 6 Dottern vor und fährt fort: «Rolle ihn aus, lege wie eine Walnuss grosse Häufchen Eingemachtes oder Pflaumenmus hinein, schlage die Masse darüber, rolle sie mit einem Küchenrädchen viereckig ab und lasse sie an einem warmen Ort aufgehen. Dann lasse 2 Pfund Butter zergehen, nimm den Schaum ab und giesse sie klar in eine Casserolle, lasse sie darin kochen und lege die Pfannkuchen hinein, backe sie darin gelbbraun, lege sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimt.»

Wie solche gefüllte Pfannkuchen in Mode kamen, vermeldete «Ama-



Berliner, Schenkeli und Fasnachtsräsche.

A. Spycher

ranthes nutzbares, galantes Frauenzimmer-Lexicon» (2. Aufl. 1739): «N.B. An etlichen Orten werden sie auch gefüllt mit Kirschmus, Pinien und Citronat, absonderlich diejenigen, so bey denen Kindstaufenen ausgetheilet werden.» Hierzu gab es «Pfannkuchen-Zettel», das waren Namenlisten von Personen, denen die «Sechswöchnerin» Pfannkuchen als Taufeinladung schenkte.

Anno 1847 taucht endlich der «Berliner Pfannkuchen» auf – in Henriette Davidis «Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche», Seite 324, Rezept Nr. 189. Die Teiglinge wurden nicht wie im Kochbuch aus Berlin von 1796 mit dem Rädchen zu Vierecken ausgerollt, sondern mit einem Glas oder mit Förmchen rund ausgestochen. Für heutige Verhältnisse beispielhaft ging Davidis mit den ausgebackenen Berlinern um: «Man lege sie einige Augenblicke auf Löschpapier oder auf Weissbrotschnitten, die das Fett ebenso gut aufnehmen und solches dann nicht verloren geht.» Die Frage, wie die Lehrerin und Erzieherin Henriette Davidis (1801–1876) als Autorin eines der wichtigsten deutschsprachigen Kochbücher des 19. Jahrhunderts auf den Gebäcknamen «Berliner Pfannkuchen» kam, ist müssig. Biographen, ein Henriette-Davidis-Museum und das Deutsche Kochbuchmuseum befassen sich mit ihrem Lebenswerk. Hätte es jemals eine plausible Erklärung gegeben, wäre sie längst publik geworden.

Der nächste «Berliner» begegnet uns in der von Amalie Schneider-Schlöth 1877 herausgegebenen «Basler Kochschule». Die Autorin setzt neben die Rezeptüberschrift den Ausdruck «Kugeln», den Namen einer kleineren ungefüllten Form des Berliner Pfannkuchens. Zu Anfang des 20. Jahrhunderts bestanden die «Berliner» immer noch aus Teigunterlage, Füllung und Deckel. Das «Schweizer Illustrierte Handbuch der Konditorei» schlug in Ausgabe 1932 vor, 30–40 g schwere Teiglinge rund aufzuwirken, in deren Mitte eine Vertiefung auszudrücken, die Füllung hineinzugeben, und den Teig über dem Eingemachten zusammenzuziehen. Die Basler Kochschule 1941 zeigt auf einer Bildseite, wie rund geformte Teigstücke mit Dressiersack und langer Tülle gefüllt werden. Auflage 1976 des Handbuchs der Konditorei zieht dem alten Vorgehen «den bekannten Berliner-Füllapparat» vor.

Auf der Basler Seite des Dreiländerecks behauptet sich der Berliner neben Fasnachtsküchlein, Schenkeli, Fasten-, Käse- und Zwiebelwähen. Im Elsass sind Boules de Berlin und «Beignets» – mundartlich «Schänggälä» – Tradition. Im Badischen brutzeln Berliner und raufenförmige «Scherben» in den Pfannen. Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Verfasser (*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf www.brotkultur.ch > Historisches.



S. Alitzer

Boules de Berlin und Beignets auf dem Marché in St. Louis (F) bei Basel.

Brauchtumsgebäcke (Teil 27)

Weggli, Semmeli, Mütschli, Bürli & Co.

Teil 22 der Reihe «Brauchtumsgebäcke» vom 27. 7. 2018 skizzierte einen Querschnitt durchs Weckenbrauchtum im Jahreslauf. Dieser Beitrag geht den Spuren der Wort- und Sachgeschichte des Weckens von der Dreiländerecke aus nach.

Im 13. Jahrhundert tritt der vom altdeutschen «wecki» herstammende Gebäckname unter dem lateinischen «cuneus» in der Doppelbedeutung als Keil oder als zweiseitig in Keilform auslaufendes Gebäck in die schriftliche Überlieferung. Wie Wecken und Brotlaibe in Freiburg im Breisgau in den Jahren 1270, 1317 und 1320 auszusehen hatten, ist an einem Pfeiler des Münsters in den Sandstein gemeisselt und heute noch zu sehen (Bild unten). Ein Sterbebuch des Basler Domstifts verzeichnete «cunei panis albi de spelta facti» – aus Spelt (Dinkel) gebackene weisse Brotwecken für Bedürftige. Des Weiteren liest man von «cunei dicti bolwegke», Bollwecken aus dem Mühlennachprodukt Bollmehl. Für feine Wecken – «cunei albi de simila facti» – verwendete man weisses «Simmelmehl», woraus sich der Gebäckname «Semmel», das Zürcher «Semmeli», ableitet. Wie die Brotsorten begründete auch die Weckenbäckerei Berufsnamen wie den «Weggiler», den «Weckeler» sowie den «Mutschellenmacher». Aus jenen «Mutschellen» leitet sich der im Bernischen behei-

matete Ausdruck «Mutschli» ab, dessen Wortherkunft auf den früheren Gebrauch zurückzuführen ist, Teigreste aus der Backmulde zu scharren (Mueltschärete) und Brötchen daraus zu backen.

Wecklein, Wecken, Weggle

Nachdem 1497 die Basler Chorherren zu St. Leonhard ihre Osterlämmer verspiesen hatten, ging es in der Woche nach Ostern mit Rind- und Kalbfleisch weiter. Doch freitags war wieder «fleischlos» angesagt: Es gab Eier, Milch und «Anckenwecklein».

Im 16. Jahrhunderts hatten In-sassen und Gesinde des Spitals zum neuen Jahr einen «Kümiwecken von zwei Pfund Teig» zugut. Mit Kümmelwecken bedachte man auch die Verwalter einstmaliger Klöster sowie die Ratsschreiber. Auf den Zunftstuben kamen bei Festmählern Anken- und Eierwecken zu Tisch. So vermerkte das Gutjahrkonto 1535 der Safranzunft ein Trinkgeld für «die jungfrowen die die Eygerwecken hat gebracht». Für das Bäckergerwebe war die Neujahrsbescherung auf den Zünften das Geschäft des Jahres. So bestellte

auf den 1. 1. 1758 allein die Safranzunft bei elf Meistern insgesamt «2600 Brotwecklein». Dass auch damals «jungfrowen» für den Vertrieb ofenfrischer Ware besorgt waren, hielt der Zürcher Kupferstecher David Herrliberger in seinen «Baslerischen Ausrufbildern» von 1749 mit dem Ausrufbild «Anka-Weggelle Hayss» (Bild rechts) fest.

Als am 6. 1. 1770 Weissbäcker Jacob Werdenberg der Schmiedenzunft 85 grosse und kleine Ankenwecken in Rechnung stellte, stand die Bevölkerung vor Notzeiten, in denen die Herstellung von «Anken-, Milch- und Schleckbrot» sowie «Gotte- und Götti-Wecklein» verboten wurde. Solche Massnahmen trafen das Gewerbe hart, brachten die Luxusbedürfnisse aber nicht zum Erliegen, wie ein Rezept der Bürgersfrau Anna Maria Küefer von 1792 zeigt: «Wecklein zu machen: Nimm ein Imy [historisches Messgefäss, ca. 5 dl] Semmelmehl, 12 Eier, drei Viertel Pfund [ca. 360 g] süssen Anken und drei Achtel Mass [ca. 5 dl] Nidlen und thu ein Viertel Mass [ca. 3,5 dl] Milch für die Haby [Hebel] anzumachen. Würke den Teig wohl, lass ihn haben bis er gut ist, dann kannst selber formieren wie du willst und mit dem Brot im Ofen bachen.»

Ich erlaube mir, dieser Zeitreise persönliche Bemerkungen anzuschliessen. In den 1930er Jahren erhielt ich als Ferienkind in St. Gallen und Appenzell «Bürli» und «Doppel-Bürli» und dazu jeweils einen Bratwurstzipfel. Wieder im Basler Schulalltag, schmeckte mir in der grossen Pause das «Batze-Laibli» genau gleich. Es waren Brotwecklein, die der «Weggli-Begg» in einem Rückenkorb zum Rittergass-Schulhaus beim Münster trug und für 10 Rappen – einen Batzen – verkaufte. Jene jugendlichen Ausläufer gaben seit altersher wegen Unfug zu reden und blieben in einem Zungen-



«Anka-Weggelle Hayss». Kupferstich von David Herrliberger.

genbrecherlied in Erinnerung: «Hinder em Münschter het en Anggeweggemaitli Butterweggli feil – Butterwegglimaitli Anggeweggli fail usw.»

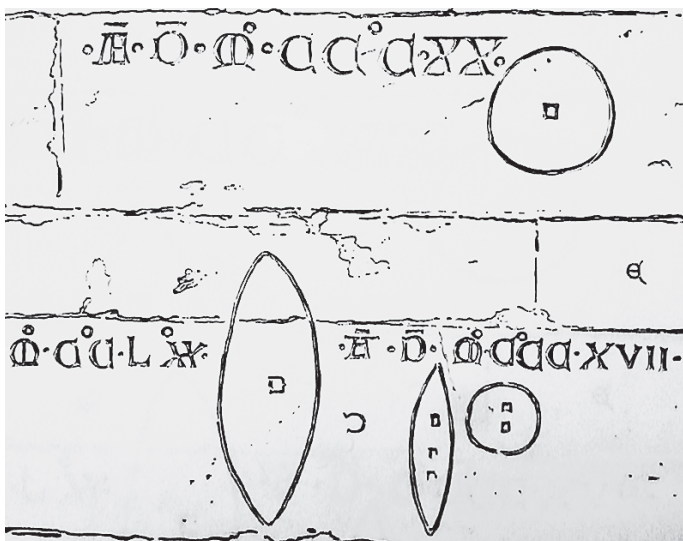
Schlumbi und Schwöbli

Im elsässischen Mülhausen liess Bankier Amédée Schlumberger-Ehinger 1872 sein Lieblingsbrötchen bei Bäckermeister Riedtmann an der Aeschenvorstadt 60 in Basel nachbacken. Dieses kugelig-feinknusprige Weissbrotwecklein sollte als «Schlumbergerli» oder «Schlumbi» zur Erfolgsgeschichte werden.

Ein Klassiker ist schliesslich das «eingedrückte» bzw. «mit einer tiefen Furche eingeschnittene» Milchbrötchen, in Basel seit fast einem Jahrhundert «Schwöbli» genannt. Der Name kam in den 1920er Jahren auf, als Bäcker aus Deutschland einwanderten und sich als tüchtige Fachleute im Basler Bäckergerwebe einbrachten. «Gefüllte» Schwöbli gehörten in meiner Familie traditionsgemäss zum Reisepicknick auf dem Gotthard, bevor im Tessin «michette» lockten, die sich nach dem Aufschneiden so recht mit Butter und Konfitüre austreichen liessen.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Verfasser (*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Vorgeschriebene Weckenformen am Münster von Freiburg (D).

Brauchtumsgebäcke (Teil 28)

Croissants, Brioche und Gipfeli

In diesem Beitrag stehen nicht Znüni- und Sonntagsgipfeli im Vordergrund. Die Gedanken machen eine Zeitreise in Feriendestinationen, mit denen sich Erinnerungen an verschiedene Arten dieser Gebäcke verbinden.

Es tauchte das Bild des Studentenhôtels am Fuss des Montmartre in Paris auf, wo frisch gebackene *croissants au beurre* und *aux amandes* aus einer *boulangerie* besorgt wurden. Der «Dictionnaire étymologique La Rousse» von 1869 erklärt das Gebäck als «Pâtisserie en pâte levée puis feuilletée et roulée en forme de croissant de lune» («... in Form einer Mondsichel»). Um die Geschichte der *croissants* ranken sich vielerlei Legenden. Plausibel erscheint der Bericht über die Geschäftspartner August Zang und Ernest Schwarzer, die 1837 an der Rue Richelieu 92 in Paris eine Wiener Bäckerei eröffneten und den Grundstein für weltberühmte Viennoiseries wie *croissants*, *petit pains au chocolat* und *brioche* legten.

In den Städten rund um den italienischen Teil des Langensees werden an Markttagen in Bars und Bistros Unmengen von *cornetti brioche* verzehrt – «una tazza grande crema e due brioche alla marmellata di albicocce, per piacere!» Industrieprodukte zwar, schmecken diese offenen Leckereien und vermitteln Ferienstimmung pur. An die Gestade der Seen im Tessin zurückgekehrt, locken in den *pasticceria* an der Piazza Riforma in Lugano oder an der Piazza Grande in Locarno die mit Staubzucker bepuderten *cornetti alle crema*, bei uns als Vanillegipfeli oder Cornet geschätzt.

Gipfeli, Hörnchen, Kipferl

An einem Frühstückstisch im österreichischen Bad Ischl ging es um Namen und Schreibweisen verwandter «mondförmiger» Gebäcke – um das Schweizer Gipfeli, das deutsche Hörnchen und das österreichische Kipferl. Beim letzteren schwang die Bad Ischler Konditorei Zauner obenaus, die in den «Gugelhopf-Geschichten» («panissimo» Nr. 23 vom 13.4.2017) vorgestellt wurde. Diese traditionsreiche Konditorei machte neben dem Kaiser-Franz-Josef-Gugelhopf auch das Zauner-Kipferl berühmt, dessen Originalrezept Betriebsgeheimnis bleibt. Der Verfasser genoss diesen Nussgipfeli, für den eine Mischung aus gemahlener Haselnüssen, Bröseln und Zucker nicht als Füllmasse verwendet, sondern in den Plunder Teig verarbeitet wird, in einem Salzburger Kaffeehaus zu einem Doppelten Braunen – serviert mit Dessertbesteck und weisser Serviette.

Die Gebäckbezeichnung Kipferl ist wie bei unserem Gipfeli ein Mundartaussdruck für den hochdeutschen Kipfel. Dieser entstammt dem lateinischen «cippus» (Pfahl) und wurde laut «Kluges Etymologisches Wörterbuch» (18. Aufl. 2019, S. 369) in die althochdeutschen Begriffe «chiph» und «chipf» im Sinne eines beidseits spitz zulaufenden Gebäcks übernommen. Mit den Verszeilen «Do brachten ihm



Albert Spycher

die pecken chipfen und weisse flecken [fladen] weisser denn ein hermelin» aus dem Fürstenbuch des Chronisten

Jans Enikel treten jene «Kipfel, weisser als ein Hermelinpelz» in die schriftliche Überlieferung des 13. Jahrhunderts (veröffentlicht 1618 in Linz, S. 95).

Jeden Tag frisch vom Beck...

Gipfelförmiges um 1000 n. Chr.

Die Geschichte des mondsichelförmigen Gebäcks führt aber weiter zurück. Der um das Jahr 1000 lebende St. Galler Klosterlehrer Ekkehard IV. erfasste in seinen Segnungen der Speisen (*benedictiones ad mensas*) Brot, das durch Hefe (*panis levatis*) sowie Brot, das durch Eier aufgeht (*panis per ova levatis*) und erfasste zudem gipfelförmiges Tischgebäck (*in lune modum factum, panis lunatus*). Eine bildhafte Vorstellung solcher Gebäckformen zeigt der Ausschnitt aus einer Miniatur im «Hortus deliciarum» (Garten der Köstlichkeiten) der Herrad von Landsberg, Äbtissin des Klosters Hohenberg auf dem Odilienberg im 12. Jahrhundert (Bild unten).

Quellenkritiker gehen vorsichtig mit der Interpretation antiker Handschriften um. Ob mit sogenannten «lunule» (Möndchen) zur Zeit des St. Galler Abtes Berchtold von Falkenstein (1245–1271) den St. Galler Mönchen Gipfeli aufgetragen wurden, lässt sich nicht feststellen, es könnte sich auch um Krapfengebäck gehandelt haben. In diesem Sinne mag auch der Gebäckforscher Max Währen (1919–2008) verstanden werden, der in einem Artikel in der Schweizerischen

«Bäcker-Konditor-Zeitung» vom 23.10.1992 die Herkunft des Gipfeli ins vierte vorchristliche Jahrtausend verlegte.

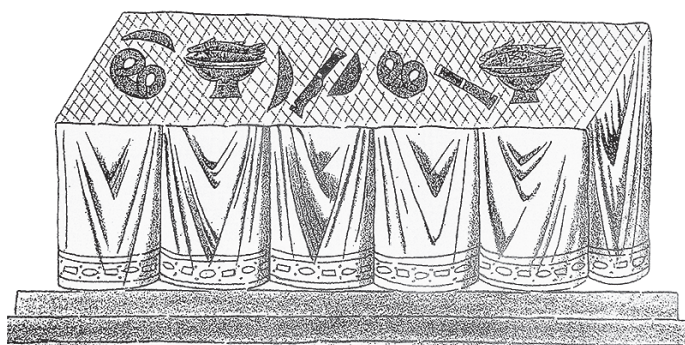
Ein Zuckerbäcker-Rezept

Das früheste professionelle Hörnchen- beziehungsweise Gipfelrezept fand sich in Giacomo Perinis Rezeptbuch «Der Schweizer Zuckerbäcker» (5. Aufl. 1893, S. 21): «§15. Brezel, Ringel, Hörnchen. Verhältnis: 1 kg Mehl, 100 g Butter, 80 g Hefe, 160 g Zucker, etwas Salz, Milch. Mache hiervon einen etwas festen Teig, lasse angären, treibe den Teig fingerdick aus, schlage 250 g Butter ein und behandle genau wie Blätterteig mit den nötigen Ruhepausen, forme nach Belieben Brezeln, Ringel etc. daraus. Setze auf mit Butter bestrichene Bleche, lasse bei mässiger Wärme aufgehen, bestreiche mit Eigelb und backe bei heissem Ofen und glasiere noch warm mit Vanilleglasur.»

Lassen wir zum Schluss die Ferienerinnerungen, denn das Gute liegt so nah – zum Beispiel mit dem Gipfeli-Angebot der Bäckerei Rieder in Basel (Bild oben).

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Verfasser (*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Brezeln und Möndchen auf einer mittelalterlichen Tafel.

Repro: Albert Spycher

Brauchtumsgebäcke (Teil 29)

Über die Herkunft von Konfekt

Beim Genuss von Konfekt fällt mir eine Einladung mit Dresscode ein, bei der Weissbehandschuhte Köstlichkeiten auf Silbertablets reichten und die Auswahl zum diplomatischen Glatteis wurde – wer zuerst, und wer was – ein Makrönchen oder Marzipanfondant?

An dem Empfang wurde ich gefragt, wie lange es schon Konfekt gebe. Was sich im Smalltalk nicht rasch beantworten liess, hole ich hier nach.

Die Produktebezeichnung Konfekt entstammt dem lateinischen «conficere» im Sinne von zubereiten und mischen von «confectiones» und führt mit Verszeilen des Heinrich von Beringen aus dem 14./15. Jh. in die Geschichte des Apothekerberufs: «Der Apotheker um sin lohn mag machen sin confection, heilsam und auch die giftig sind.» Um 1430 empfahl Meister Diether den Basler Apothekern «gute bücher, darus er sin teglich confectionem würocket» zu lesen. Weil die Apotheker ihre aus mancherlei Bitterstoffen zusammengesetzten Pillen mit süssen Überzügen versehen, mahnte der Strassburger Hieronymus Brunschwig im «Destillierbuch» von 1512, Honig und Zucker dürfen in den confectiones nicht gleichwertig verwendet werden, wie «die species und pulveres, die darin vermischet seynd». Walther Hermann Ryffs «Spiegel und Regiment der Gesundheit» von 1574 und das «Confectbuch und Hausapothek» von 1610 führen Register und Rezepte über «Zuckerconfect / überzogene Sämlin / Gewürtz und andere Stück» – überzogene Pinien- und Mandelkerne, Haselnüsse sowie «composita» aus verschiedenen Pflanzensamen. Speziell sind die Anleitungen für ein «Electuarium impotentium: Dieses Confect reizet nicht allein zu fleischlicher Begierde / sondern

mehret auch den natürlichen Samen / und macht den Menschen fruchtbar». Hierzu wurden Pastinaken-, Rettich-, Spargel- und Gartenkresssesamen samt Wurzeln mit Ingwer, Pfeffer und Pinienkernen pulverisiert und daraus mit reinstem Honig «hart gesottene Zucker-Zeltlin» gegossen. So entstand ein reiches Sortiment an Konfekten, stets hart an der Grenze zwischen Arznei- und Genussmitteln. Die Küche am Bischofssitz zu Chur wusste in jenen Jahrzehnten «allerlei Konfekt oder Zucker rot, grün, blau, gelb, türkisblau und violettbraun zu färben».

Auch im alten Basel war Konfekt bis ins 17./18. Jh. Inbegriff gesundheitsfördernden wie schleckhaften Genusses. Nur das Allerbeste war gut genug für Gastereien und Ehrengaben, wenn etwa 1478 dem Bischof Johannes von Venningen in Pruntrut «1 Schattel convekt von pfirsichkern» überbracht oder 1535 Erasmus von Rotterdam neben Hypocras und Malvasierwein «eine Lade Konfekt» überreicht wurde. Anno 1661 kam es beim Empfang des französischen Marschalls Mazarin zu einer Aufregung, weil «Weibsjungfräuliche Personen freventlich in das Konfekt und andere Speisen griffen». Nachdem Stadtarzt Felix Platter mit Freunden seiner



Reproduktion aus «Süsse Kunst» (1930).

Foto und Repro: Albert Spycher

Zukünftigen ein Ständchen dargebracht hatte, zog man zu später Stunde noch «zum Falcken», wo «ein stattlicher schlofdrunck mit allerlei confect» wartete. Die Regenz der Basler Universität schaute 1632 diesem Treiben nicht länger zu und wies die Apotheker an, «Apothekerschleck» nicht mehr als Arznei abzugeben. Desgleichen wurden auch Pastetenbecken, Gewürzkrämer und Wirte instruiert, was bedeutet, dass der Zuckerbäckerberuf in Basel damals noch nicht existierte. Erst in der zweiten Hälfte des 17. Jh. traten die Apotheker die Herstellung eigentlicher Genussmittel den Zuckerbäckern ab. 1708 verehrten die Vorgesetzten der Gartnernzunft an einem Bankett für die «liebsten Frauen» jeder Gemahlin «eine grosse Schachtel köstlichsten Confects». Zu Hause verwahrte man Konfekte in hölzernen «Ledlin», die bemalt oder sogar vergoldet sein konnten (Bild).

Nachdem 1716 die Zuckerbäckerei definitiv zunftfrei erklärt wurde, machte dieses Gewerbe in Zeitungsinserten jahrzehntelang mit «allerhand Zuckerwaren» auf sich aufmerksam. Erst in den 1880er Jahren warb die Conditorei von E.J. Doswald an der Freien Strasse 94 für

«alle Arten Confect». Für Rezeptanregungen konnte man auf Carl Krackharts «Neues illustriertes Conditoreibuch (1878), auf das «Handbuch der Conditorei» des Basler Konditormeisters J.H. Wirz-Fischer (1890) sowie auf Giacomo Perinis «Schweizerzuckerbäcker» (1893) zurückgreifen. Im ersten Viertel des 20. Jh. wurden Conditorei-Fachwerke von Reisevertretern direkt in die Backstuben vertrieben. Einige gelten wegen ganzseitigen Farbtafeln als Sammlerstücke, wie z. B. die «Schule und Praxis des Konditors» von J.M. Erich Weber (1927) und die «Süsse Kunst» von Adolf Heckmann (1930). Die Reproduktion oben zeigt «süsses Teegebäck», einen Ausschnitt der Bildtafel 5 dieses Werks. 1952 machte die Cöba-Bücherei Basel mit André Bolliers «Schweizer Konfekt» einen Anlauf, «die Herstellung guten Konfekts zu fördern und diesem einträglichen und schönen Gebiet der Conditorei wieder mehr Beachtung zu schenken» (Zitat aus der Einleitung). Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Verfasser (*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Konfektschachteln aus dem Pharmaziemuseum Basel.

Brauchtumsgebäcke (Teil 30)

Neues von Mailänderli, Leckerli & Co.

Eine 2015 entdeckte Bündner Rezeptsammlung von 1559 bietet interessante Informationen zu Backwaren.

Im Winter 2014/15 tauchte eine handschriftliche Rezeptsammlung auf, welche die Aufschrift «1559 Ein schön Kochbuch» trägt und sich als Kochbuch aus dem bischöflichen Schloss in Chur erwies. Diese für die Erforschung alter Kochbuch-Literatur hochinteressante Quelle wurde 2018 in neuhochdeutscher Übersetzung als wissenschaftlich fundierte Edition in der Reihe «Quellen und Forschungen zur Bündnergeschichte» herausgegeben. Das «panissimo» vom 26. 10. 2018 berichtete darüber.

Bei der Frage nach dem Zustandekommen dieser Rezeptsammlung erscheint vor mir das Bild der Stadt Chur als historischem Umschlagplatz und Zollstätte an den Handelsrouten von Venedig und der Lombardei her über die Alpenübergänge in Richtung Bodenseeraum, zur Klosterstadt St. Gallen, nach Zürich und zu den Messeplätzen Zuzach und Basel. Über die Pässe zogen Würdenträger und Pilger, Kaufleute, Säumer und Schmuggler, Söldner und Fahrende. Mit ihnen auch Bündner, die sich schon seit dem 15. Jahrhundert in Venedig als Cafetiers, Bäcker und Zuckerbäcker niedergelassen hatten. Es ist anzunehmen, dass man sich über das Essen und Trinken austauschte, wo auch immer man in Chur tafelte

oder sich verpflegte. Manche Inspiration wird wohl die bischöfliche Küche bereichert haben und wurde dort im Laufe der Zeit gesammelt und aufgezeichnet.

Einige Rezepte weisen Herkunftsmerkmale auf, wie zum Beispiel das «Spanisch Brot» des Herrn Scandoleras (Rezept 196) oder die «Mustazin (Mustaccini)» von Madeleine Bougoulière (502) – vielleicht eine Anlehnung an das Französische wie beim «Bissquit», das viel besser als Anisbrot (212) sei. Während die Mustaccini neben reichlich Zucker Mandeln, Zimt, Muskat, Nelken- und Ingwergewürz enthalten konnten, waren «bissgotin (Biscottini)» und das verwandte «Zuckerbrot» (189) süß: «Nimm 7 Lot Zucker und 5 Lot gesiebtes Mehl, schlage dann 2 frische Eier und gib 2 Löffel Rosenwasser dazu und rühre es eine ganze Stunde lang. Schütte dann auch das Mehl hinein und rühre es recht untereinander. Mache dann Papierhäuschen, wenn du keine «stürtzene» [Formen aus geschmiedetem Eisenblech] hast, und backe es auf der Glut.» Das Löffelbiscuit-Rezept, um «Savoardi oder Biscottini» zu machen (197), lautet so: «Gib 16 Lot Zucker, 4 Eier, ½ Pfund gut geklopftes Mehl in eine Schüssel und mische ein wenig Rosenwasser darunter und ehe man es in den Ofen schiebt, streut man noch ein wenig Zucker darüber.»

Überraschung bei Rezept 199

Beim Rezept 199 traute der Schreibende den Augen nicht: «Meiländische Biscotini». Man nehme das Eigelb von 12 frischen Eiern, je ½ Pfund Mehl und Zucker, mische Eier und Zucker eine halbe Stunde lang, rühre dann das Mehl auch darunter und forme es nach den Regeln der Kunst.» Ein veritables «Mailänderli» in Chur ein gutes Jahrhundert früher schriftlich überliefert als bisher erforscht und in meinem Beitrag «Vom Gâteau de



Leckerli und Mailänderli (Bäckerei Krebs, Basel) / Merian-Ansicht von Chur.

Fotos: Albert Spycher

Milan zum Mailänderli im «panissimo» vom 24. 11. 2017 behandelt.

Bei den **Leckerli** interessiert das Rezept 204 «Ein ander gattung leckerle»: Man nahm dazu ½ Mass Honig, 8 Lot Zucker, 4 Lot Ingwer, 1 Lot Zimt, ½ Lot Nelken, ½ Lot Muskatnuss, zerstiess die Gewürze nicht zu klein, schüttete geschnitzte grüne Zitronenschalen und 2 Löffel Rosenwasser hinein, bis die Masse weich wurde. Alsdann brachte man Zucker und Honig zum Sieden, gab die anderen Zutaten dazu, rührte alles untereinander und knetete das Mehl hinein. Das Rezept schliesst mit der Empfehlung «Mache den Teig nicht allzu fest und forme was du willst.» Für ein Basler Lackerli nach Art der Baslerin Anna Maria Falkeysen von 1741 fehlen im «Schön Kochbuch» von 1559 Mandeln, Kirschwasser und Pomeranzenschalen.

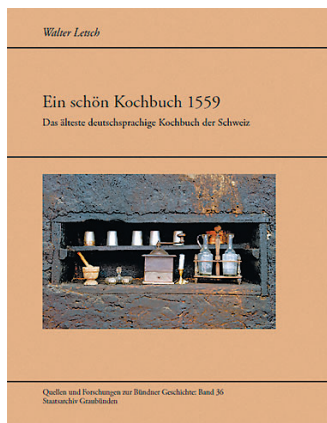
In Erwartung einer friedvollen Weihnachts- und Neujahrszeit soll hier ein **Anisbrötchen**-Rezept, ein «Enis brötle» (203), im Wortlaut folgen: «Enis brötle. Nim 2 frisch eier, klop es woll, nim ein messerspitzz Voll saltz, 4 lot Zucker, 2 lot enis und schön mel, würck den teig eben luck [weich] das er noch klebt, so würtz lufttig, schnid es danach

auff, was für form du wilt, salb das blech mit schmaltz und wan es halb bachen ist, so bestrich es mit eier, dan thun es wider in den offen. Verbachs nit.» Ob dieses Anisguetsli «gerade Füsschen» haben solle, verriet das Rezept nicht. Es rezeptiert eines von vielen Süßwarengebäcken, die sich seit gut 450 Jahren bis in die aktuelle Produktpalette der Bäckerei-Konditorei-Confiseriebranche durchgesetzt haben.

Von den Früchtekuchen seien die Marillen (Aprikosen)- und die gedeckte Apfeltorte (290, 291) erwähnt, gefolgt von Bricelets, Hippen, Hirschhörchen, Konfekt, Kräpfli, Marzipan, Oblaten, eingemachten Pomeranzenschalen, Quittenlatwergen, Rauten, Rosenhonig, Schneeballen, Strübli, Tragantsachen, Waffeln und vielen andern Leckereien des aufkommenden Zuckerbäckerhandwerks.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Die Zahlen in Klammern entsprechen den Rezeptnummern. Masseneinheiten: 1 Lot = 14–15 g; 1 Mass = 1,33 L; 1 Pfund = 520,4 g. Der Verfasser (*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Ein Schön Kochbuch 1559, Edition 2018.